

<https://www.winebrasil.com.br/bacalhoa-jp-azeitao-tinto>



Bacalhoa JP Azeitão Tinto 2019

Vinho português com sensações de frutos encarnados do bosque, morangos e ginjas, estrutura tânica suave e fresca muito agradável para consumir.

O tinto Português JP Azeitão é proveniente de vinhas de areias na região de Palmela, em Portugal. Constituído por uvas syrah, castelão e aragonez, são vindimadas separadamente para permitir a retenção dos aromas frutados com dominância das "nuances" de frutos encarnados do bosque, morangos e ginjas. Visa um estilo moderno de cor vermelha brilhante. Na boca, possui sabor idêntico ao aroma, integra uma estrutura tânica suave e fresca muito agradável para consumir.

Aromas: Frutos encarnados do bosque, morangos e ginjas.

Paladar: Acompanha os aromas com sensações de frutos encarnados do bosque, morangos e ginjas, estrutura tânica suave e fresca muito agradável para consumir.

Tipo	Tinto
Paladar Típico	Seco
Produtor	Quinta da Bacalhôa
País	Portugal

Região	Palmela
Safra	2019
Volume	750ml
Uvas	Aragonez, Castelão, Syrah / Shiraz
Cor	Vermelho Rubi
Potencial de Guarda	Pronto para Apreciar
Teor Alcoólico	13,5%
Pontuações	Não
Temperatura de Serviço	15° a 18° C
Harmonização	Filé Mignon, Pernil Suíno e Ragu de Pato, Molho Sugo, à Carbonara, Risotos de Bacalhau, Queijos Gruyere e Camembert. Além disso Cogumelos recheados de alho poró gratinados, combinam perfeitamente.

Safra 2016. Almoço em 03/01/2021.