



**BACALHÔA**  
VINHOS DE PORTUGAL



## Meia Pipa Tinto 2008

**Castas:** 33% Castelão, 33% Cabernet Sauvignon e 33% Syrah

**Álcool:** 14% Vol.

**Primeira Colheita:** 1986

**Vinificação:** As castas Castelão e Syrah encontram o "terroir" ideal para vinhos ricos, encorpados e cheios na boca, nas vinhas de baixa produção dos solos arenosos de Palmela. A casta Cabernet Sauvignon é proveniente de vinhas localizadas nas colinas de Azeitão, onde o "terroir" especial e o clima propiciam condições para um lento e longo período de maturação, obtendo-se assim vinhos elegantes e complexos. As três castas foram vinificadas separadamente, usando um método tradicional, e mantidas à parte até à criação do lote final.

**Estágio:** 11 meses em meias-pipas de carvalho francês Allier.

**Notas de prova:** Aromas e sabores de frutos vermelhos bem marcados, como a ginja e a ameixa preta, com notas subtis de menta, especiarias e baunilha.

**Servir com:** Pratos de carne, caça e queijos.

**Temperatura de Serviço:** 16 - 18 °C

www.bacalhoa.pt - 2011-11-11 20:24:29

*Bolinhos de bacalhau e Bacalhau da Casa.  
Almoço no Bar do Victor Restaurante em 05 de novembro de 2011.*