



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.*