QUINTA DA BACALHÔA
TINTO 2017

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

14,5 %vol

16ºC - 18ºC

Cabernet Sauvignon (90%)
Merlot (10%)

Calcários

13 meses em barricas de carvalho francês; 6 meses em garrafa antes da comercialização

75cl

Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0.242 x 0.164 x 0.324 m
Volume: 0,013 m3

Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra o "terroir" ideal para a produção de excelentes vinhos – solos franco-arenosos, bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas no encepamento da Quinta o Cabernet sauvignon e o Merlot beneficiam de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Em 2017 tanto o Merlot como o Cabernet Sauvignon apresentaram à vindima, uvas com níveis de maturação ideais, muito sãs. Após a fermentação dos vinhos elementares a temperatura controlada, seguiu-se um período de «cuvaison» (maceração pelicular pós-fermentativa) de duas semanas.
Com uma selecção criteriosa, contemplando numerosas provas e análises, criou-se o lote final que estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 13 meses.

NOTAS DE PROVA

Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com "nuances" de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves mas presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,2
PH: 3,50
SO_2: 125
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7
ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

HISTÓRIA

Após vários séculos de vinha na Quinta da Bacalhôa – existem registos já no séc XV – plantou-se em 1974 uma vinha com as castas tintas francesas mais famosas do mundo, o Cabernet Sauvignon e o Merlot. Nasceu assim na colheita de 1979 o primeiro Cabernet Sauvignon/Merlot de Portugal . O terroir da Quinta da Bacalhôa permite, desde então a produção de um vinho - já são 38 colheitas lançadas no mercado - com um perfil elegante e de grande capacidade de envelhecimento que é um clássico estre os vinhos Portugueses.

GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de carnes vermelhas, caça.

Revisto em 19/01/2022

BACALHÔA
Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão

ALIANÇA
Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt