

# Quinta da Bacalhôa

## Tinto 2014



14,6%  
%vol

16-18°C



Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2014 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.



13 meses em barricas novas de carvalho francês Allier.



# QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2014

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Península de Setúbal

**CASTAS:** 90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot

**ESTÁGIO:** 13 meses em barricas novas de carvalho francês Allier. 6 meses em garrafa mínimo

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1979



## HISTÓRIA:

Nos anos setenta dadas as condições climáticas de Azeitão onde fica localizada a Quinta da Bacalhôa apostou-se na criação de um vinho das castas francesas mais famosas do mundo, o Cabernet Sauvignon e o Merlot. Assim nasceu em 1979 o Quinta da Bacalhôa, o primeiro Cabernet Sauvignon Português. Apostou-se na altura em trazer ao mercado, um vinho, totalmente vinificado em barricas de carvalho novo com um conceito inovador na enologia portuguesa.

## PERFIL:

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos argilo-calcários vermelhos e 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 2014, tanto o Merlot como o Cabernet sauvignon apresentaram à vindima, uvas muito sãs, bem maduras, com taninos redondos e presentes. A vindima decorreu normal dada a grande qualidade das uvas.

Após a fermentação dos vinhos elementares a temperatura controlada, seguiu-se um período de «cuvaíson» (maceração pelicular pós-fermentativa) de uma semana.

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.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,6%

PH: 3,60

Açúcar Residual (g/l): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 6,2

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 16-18°C

## NOTAS DE PROVA:

Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2014 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.

## GASTRONOMIA:

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

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Selection Das Genusmagazin – 4 estrelas = Ouro, Excelente (2017)