

PALÁCIO DA BACALHÔA

TINTO 2016

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,0
%vol

16°C - 18°C



Cabernet Sauvignon (69%),
Merlot (26%),
Petit Verdot (5%)



Argilo-calcários



12 meses em barricas novas de
carvalho francês
19 meses em garrafa, no mínimo



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,47 kg
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m
Volume: 0,009 m³



Filipa Tomaz da Costa

PRÉMIOS:



Fórum de Enólogos
Medalha de Ouro

PERFIL

A Quinta da Bacalhôa está localizada nas meias-encostas de Azeitão viradas a Norte. Encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos argilo-calcários e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas no encepamento da Quinta, beneficiam das condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada.

Os vinhos elementares fermentaram a temperatura controlada (25°C), seguindo-se um período de “cuvaïson” (maceração pelicular pós-fermentativa) de 1 semana. Após a separação das partes sólidas, estagiaram durante 12 meses em barricas novas de 225 litros de carvalho francês grão fino. Posteriormente foi feita uma selecção criteriosa dos melhores vinhos produzidos daquela quinta, selecção feita barrica a barrica, e finalmente elaborou-se o lote final do Palácio da Bacalhôa 2016. O seu engarrafamento decorreu em Setembro de 2018 e, já em garrafa, estagiou nas caves da Quinta até à sua comercialização

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2016, de cor vermelha profunda, apresenta-se muito concentrada com notas fortes de frutos de baga encarnados combinados com nuances de café, moca, baunilha e frutos secos numa estrutura cheia, complexa, fresca, elegante e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,0

PH: 3,59

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 0,8

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Pratos de carnes vermelhas, caça.

HISTÓRIA

A partir do ano 2000, quisemos assinalar a passagem de um século e da aquisição de um dos mais relevantes monumentos da História de Portugal – o Palácio e Quinta da Bacalhôa - através do testemunho do vinho. Considerado um vinho único de qualidade excepcional, trabalhamos o conceito e filosofia da empresa, “Arte Vinho Paixão”, numa edição exclusiva e numerada, com uma frase personalizada e assinada pelo Sr. Comendador José Berardo. Ao longo dos anos há um conceito comum que revela a alma de um lugar único, que preservamos e cuidamos como algo que nos é extremamente precioso – o Palácio da Bacalhôa. A imagem central todos os anos é diferente, e a frase do Sr. Comendador reflete o seu próprio estado de alma, acerca do mundo, da vida e do vinho.

Revisto em 11/09/2023



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

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