

# BERARDO RESERVA FAMILIAR

## TINTO 2016



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,5  
%vol

16°C - 18°C



Syrah (60%),  
Cabernet Sauvignon (40%)



Franco - Arenosos



20 meses em barricas novas de  
carvalho francês grão fino e 12 meses  
em garrafa mínimo



75cl



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



Filipa Tomaz da Costa

### PERFIL

Selecionamos para este vinho Reserva, 2 vinhos tintos da colheita de 2016 de castas distintas, plantadas na Serra da Arrábida, Península de Setúbal. O primeiro, um Syrah encorpado mas elegante, de cor profunda, foi vinificado no fim de Setembro de 2016 com uvas provenientes da nossa vinha do Pinheiro Ramudo. A seguir a uma vinificação tradicional seguiu-se um estágio de 20 meses em barricas novas de carvalho francês. O segundo vinho escolhido foi um Cabernet Sauvignon da vinha da Quinta da Bacalhôa; este "terroir" é ideal para a maturação lenta e completa destas castas originando sempre grandes vinhos e com grande potencial de guarda. Este Cabernet Sauvignon vinificado tradicionalmente na primeira semana de Outubro de 2016, foi seguidamente estagiar em barricas novas de carvalho francês durante 20 meses. Após uma seleção criteriosa de cada vinho, barrica a barrica, elaborou-se o lote final, cuja composição é de 60% Syrah e 40% de Cabernet Sauvignon. Foi engarrafado em Setembro de 2018.

### NOTAS DE PROVA

Este tinto Reserva de guarda, de cor vermelha intensa e profunda, apresenta-se concentrado e complexo no nariz, combinando frutas encarnadas, como a ginja e a cereja, com nuances abaunilhadas provenientes das barricas onde estagiou. Na boca, sensações de fruta madura, bem combinadas com taninos redondos e maduros bem presentes e uma acidez firme conferem-lhe um final longo, complexo e elegante. Prevê-se um bom potencial de envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5  
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,9  
PH: 3,49  
SO<sub>2</sub>: 115  
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6  
ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, caça e queijos.

### HISTÓRIA

Por detrás de um grande vinho está sempre um grande Homem. José Berardo é um homem do mundo, um impulsionador das artes. A arte do vinho é uma das suas paixões e 2005 foi a primeira colheita deste vinho onde encontramos a sua personalidade marcada: a paixão por Portugal com o Touriga Nacional que transmite ao vinho sensibilidade e «intuição», e a sua abertura ao mundo com a casta Cabernet Sauvignon, implementada pelos 4 cantos do mundo e que transmite força e longevidade.

Revisto em 21/12/2023



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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