

# SERRAS DE AZEITÃO

## ROSÉ 2024



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0  
%vol

8°C - 10°C



85% Syrah e 15% outras variedades



Argilo-Calcário



N/A



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,18 kg  
Dimensões 0,225 x 0,152 x 0,327 m  
Volume: 0,011 m3



Filipa Tomaz da Costa

### PERFIL

Produzido a partir da casta Syrah (85%) proveniente de vinhas situadas na Península de Setúbal. Após uma rigorosa amostragem das uvas na vinha, são definidas as datas de vindima. As uvas, ao chegarem à adegas, são imediatamente refrigeradas e prensadas de forma suave. O mosto resultante é clarificado e fermenta a baixas temperaturas (10-12°C), permitindo uma fermentação lenta que preserva os aromas primários da casta.

Após a fermentação, os diferentes vinhos são loteados, destacando-se os aromas de frutos vermelhos, como cereja e ginja, característicos da casta Syrah. Seguem-se os processos de estabilização proteica e tartárica, culminando numa filtração cuidadosa. O lote final foi elaborado em janeiro de 2025.

### NOTAS DE PROVA

De cor rosada pálida, esta colheita é marcado por notas frutadas como a ginja e a cereja provenientes da casta Syrah; na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final cheio, muito mineral e fresco.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,2

PH: 3,11

SO<sub>2</sub>: 90

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 6,5

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

VEGAN

### GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.

### PRÉMIOS E DISTINÇÕES

- Mundus Vini Spring Tasting 2021 - GOLD Medal

### HISTÓRIA

Serras de Azeitão Rosé tem sido produzido desde 2005.

Revisto em 22/03/2024



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhóa.pt

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