

BACALHÔA MERLOT

2022



REGIONAL PENINSULA DE SETÚBAL



16°C - 18°C



Merlot (100%)



Argilo-Calcários



20 meses em barricas de carvalho francês de grão fino: 1/3 novas, 1/3 de segundo ano e 1/3 de terceiro ano



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

Produzido exclusivamente a partir da casta Merlot da vinha da Má Partilha, em Azeitão. Os solos argilo-calcários situados na transição entre as encostas da Serra da Arrábida e a planície arenosa, aliados ao clima único deste terroir, proporcionam uvas com uma identidade marcadamente local. Em 2022, a vindima teve lugar na terceira semana de setembro. O final da fermentação alcoólica e a fermentação maloláctica ocorreram em barricas de carvalho francês, promovendo uma excelente integração entre os aromas e sabores da uva e da madeira. A longa maturação subsequente nas mesmas barricas conferiu ao vinho uma complexidade organoléptica adicional.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor vermelha intensa e aromas a fruta encarnada, como cereja e ameixa, combinados com nuances de chocolate, café moka e especiarias. Na boca, revela-se encorpado, com fruta madura e taninos finos, elegantes mas firmes, que lhe conferem estrutura, complexidade e uma persistência notável. Um vinho com excelente potencial de envelhecimento em garrafa.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,4

PH: 3,43

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,73

ALERGÉNEOS: Contém sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de carne, caça e queijos curados.

HISTÓRIA

Inspirado nos prestigiados Pomerol de Bordéus, o primeiro vinho português 100% Merlot teve início com a plantação da vinha da Má Partilha, nos anos 80, em solos argilo-calcários da região de Azeitão. A esta seguiram-se outras vinhas, sempre com o mesmo perfil de solo. Desde a primeira colheita engarrafada, em 1986, mantém-se o mesmo estilo de vinificação, fiel a um perfil encorpado mas simultaneamente elegante, que define esta marca.

Revisto em 25/06/2025



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