JP AZEITÃO BRANCO 2025

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



12,5 %vol

8ºC - 10ºC

Moscatel Graúdo (60%)
Fernão Pires (40%)

Arenosos

Sem estágio em madeira

75cl

Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m3

João Ramos

PERFIL

Produzido em 2025 a partir das duas principais castas brancas da Península de Setúbal, o Moscatel Graúdo (60%) e o Fernão Pires (40%). Nesta colheita, a Primavera foi chuvosa mas o Verão foi quente e seco, proporcionando uma adequada maturação das uvas. O Fernão Pires foi vindimado a partir da terceira semana de Agosto, tendo o Moscatel Graúdo sido colhido nas duas primeiras semanas de Setembro. Estas duas castas foram vinificadas separadamente, usando-se métodos suaves na prensagem, fermentações a baixas temperaturas visando a conservação dos aromas primários da uva. Em Dezembro de 2025, os vinhos varietais foram então loteados, contribuindo os de Moscatel Graúdo nas características florais e frescura do lote final, sendo os de Fernão Pires responsável por uma estrutura e aromas de frutas de polpa branca.

NOTAS DE PROVA

De cor citrina, o JP Branco 2025 apresenta-se com um aroma muito floral e frutado, com notas de flor de laranjeira, ananás e citrinos. Na boca estas sensações são realçadas e completadas por uma acidez bem presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco, longo e persistente. Estas características aconselham que seja servido muito fresco 8ºC.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5
ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 5,8
PH: 3,15
SO2: 94
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,48
ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

HISTÓRIA

Num país de sol como Portugal, com cerca de 800 km de costa e praia, com um mar azul batido e de água fria, onde é pescado o melhor peixe da Europa, tinha que se inventar um vinho branco que estivesse em perfeita sintonia com esta "Arte de Viver". Numa época, em que os vinhos brancos portugueses eram ainda bastante vivos, frutados e refrescantes, impunha-se criar um vinho de muita apetência, fresco, leve e ultra moderno e no qual sobressaíssem naturalmente as notas florais e frutadas.

GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de peixes grelhados, saladas ou com aperitivos.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:

Revisto em 04/02/2026

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

ALIANÇA
Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

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

bacalhoa.pt