

# JP AZEITÃO TINTO 2025

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0  
%vol

14°C - 16°C



Syrah (34%)  
Castelão (33%),  
Aragonez (33%)



Arenosos



N/A



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

Esta colheita foi produzida 34% a partir das castas Syrah, proveniente de vinhas de areias na zona de Palmela. Os restantes 66% do lote são constituídos por vinhos de Castelão e Aragonez, provenientes de vinhas em solos arenosos desta mesma região. As castas são vindimadas separadamente, utilizando-se uma vinificação tradicional, com macerações curtas, fermentações a temperatura controlada, para permitir a retenção dos aromas frutados, visando um estilo moderno, cheio de fruta, muito agradável para consumir jovem. O lote final foi feito em Janeiro de 2026. Em Fevereiro de 2026 começou a ser engarrafado.

## NOTAS DE PROVA

De cor vermelha e brilhante, aroma frutado com dominância das “nuances” de frutos encarnados do bosque, de morangos e ginjas, apresenta-se na boca com sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave e fresca.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13  
ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 5,8  
PH: 3,63  
SO2: 86  
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 7,7  
ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

## GASTRONOMIA

Este vinho é ideal para acompanhar pratos leves de carne e bacalhau, podendo ser servido mais fresco que o usual em vinhos tintos (14–16°C).

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

bacalhhoa.pt

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