

SERRAS DE AZEITÃO

BRANCO 2025

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13
%vol

10°C - 12°C



Fernão Pires,
Verdelho



Argilo-Calcário



NA



37,5cl | 75cl



Caixa 6uni. x 75cl
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,152 x 0,327 m
Volume: 0,011 m³



João Ramos

PERFIL

Produzido com uvas das castas Fernão Pires e Verdelho, plantadas nas planícies e colinas da Península de Setúbal. A colheita de 2024 apresenta-se com uma acidez natural bem presente, muito floral, mineral e aromática devido às condições climáticas anuais, com maturações da uva muito lentas que favorecem a qualidade dos vinhos brancos. As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas, para conservar os aromas primários da uva, conseguindo-se assim um estilo de vinho novo, fresco e muito frutado. A casta Fernão Pires confere ao vinho os aromas de frutas amarelas maduras e uma estrutura grande e marcante dando o verdelho aromas de frutos tropicais e de especiarias.

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2025 apresenta-se de cor muito leve e citrina, com notas florais e de frutas amarelas como os citrinos, o ananás e o pêssego combinadas com toques de frutas tropicais; na boca os sabores destas frutas são realçados, apresentando-se fresco, muito mineral, cheio e envolvente, o que lhe confere um final longo e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13
ACIDEZ TOTAL (G/L AcT): 5.7
PH: 3,18
SO₂: 124
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0.6
ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

VEGAN

GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática. Recomendamos também com queijo de Azeitão.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

O vinho Serras de Azeitão foi inspirado na serra da Arrábida, uma inesquecível paisagem natural da região de Setúbal produzido desde 2001.

Revisto em 02/07/2026



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt



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