

BACALHÔA SYRAH TINTO 2024

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



16°C - 18°C



Syrah (100%)



Arenosos



23 meses em barricas de carvalho francês: 1/3 novas, 1/3 com 1 ano de uso e 1/3 com 2 anos de uso.



75cl



Caixa de 6 garrafas
Peso da caixa: 8,14 kg
Dimensões da caixa: 0,242 x 0,164 x 0,324m
Volume da caixa: 0,013 m³



João Ramos

PRÉMIOS:



Fórum de Enólogos
Medalha de Ouro

PERFIL

Em 2024, selecionámos as uvas da vinha Pinheiro Ramudo, colhidas durante a segunda semana de setembro. Após uma vinificação clássica para vinhos tintos de guarda, o vinho estagiou durante 23 meses em barricas de carvalho francês.

O perfil da colheita de 2024, um ano de características regulares, com temperaturas moderadas e uma acentuada amplitude térmica entre o dia e a noite durante o período de maturação, proporcionou uma maturação perfeita das uvas. O resultado é um vinho de grande corpo e exuberância aromática, com uma acidez surpreendentemente equilibrada e uma estrutura sustentada por taninos suaves, características típicas dos vinhos Syrah produzidos nos solos arenosos do Poceirão.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha muito profunda, com aromas intensos dominados por notas de fruta, numa composição que evoca ameixa, cereja e especiarias. Na boca revela-se denso e envolvente, com uma acidez bem marcada. Apresenta uma estrutura sólida e um final longo e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5

ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 5,43

PH: 3,50

SO2: 77

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,3

ALERGÉNIOS: Contém sulfitos.

GASTRONOMIA

É o acompanhamento ideal para queijos e pratos de carne.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

Na década de 1990, a empresa investiu na introdução de novas castas, de diferentes origens, na região da Península de Setúbal. Com estas novas plantações, foi desenvolvido um projeto para a criação de vinhos monocasta. Uma das castas escolhidas foi a Syrah, a célebre variedade originária da região francesa do Vale do Ródano (Côte du Rhône), que foi plantada nas nossas vinhas Carrasqueira, Pinheiro Ramudo e Tátá, na zona do Poceirão (Palmela).

Os seus solos arenosos e pobres, aliados às fortes amplitudes térmicas diárias e anuais, favorecem a produção de vinhos complexos e com personalidade própria. O primeiro vinho produzido exclusivamente a partir desta casta foi elaborado com a colheita de 1999.

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

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

bacalhhoa.pt

