

QUINTA DA BACALHÔA

TINTO 2023

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



16°C - 18°C



Cabernet Sauvignon (90%)
Merlot (10%)



Franco-Arenosos



24 meses em barricas de carvalho francês; mínimo 6 meses em garrafa antes da sua comercialização



75cl | 150cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0.242 x 0.164 x 0.324 m
Volume: 0,013 m3



João Ramos

PERFIL

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra o "terroir" ideal para a produção de excelentes vinhos – solos franco-arenosos, bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas no encepamento da Quinta o Cabernet sauvignon e o Merlot beneficiam de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Em 2023 tanto o Merlot como o Cabernet Sauvignon apresentaram à vindima, uvas com níveis de maturação ideais, muito sãs. Após a fermentação dos vinhos elementares a temperatura controlada, seguiu-se um período de «cuvaision» (maceração pelicular pós-fermentativa) de duas semanas. Com uma selecção criteriosa, contemplando numerosas provas e análises, criou-se o lote final que estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 24 meses.

NOTAS DE PROVA

Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com "nuances" de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves mas presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.) : 14,5

ACIDEZ TOTAL (g/L AT) : 6,21

PH : 3,39

SO₂ : 116

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUCT. (g/L) : 1,8

ALERGÉNIOS: Contém sulfitos

GASTRONOMIA

Vigoroso mas elegante, cheio de sabor, o Quinta da Bacalhôa tinto é o acompanhante ideal de pratos de carnes vermelhas e caça.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

Após vários séculos de vinha na Quinta da Bacalhôa – existem registos já no séc XV – plantou-se em 1974 uma vinha com as castas tintas francesas mais famosas do mundo, o Cabernet Sauvignon e o Merlot. Nasceu assim na colheita de 1979 o primeiro Cabernet Sauvignon/Merlot de Portugal. O terroir da Quinta da Bacalhôa permite, desde então a produção de um vinho - já são 46 colheitas lançadas no mercado - com um perfil elegante e de grande capacidade de envelhecimento que é um clássico entre os vinhos Portugueses.

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

bacalhhoa.pt

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