

BACALHÔA MERLOT TINTO 2024

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



16°C - 18°C



100% Merlot



Argilo-Calcário



20 meses em barricas de carvalho francês de grão fino: 1/3 de barricas novas, 1/3 de segundo uso e 1/3 de terceiro uso.



75cl



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



João Ramos

PERFIL

Produzido exclusivamente a partir de uvas Merlot da vinha Má Partilha, em Azeitão. Situada na zona de transição entre as encostas da Serra da Arrábida e as planícies arenosas, esta vinha beneficia de solos argilo-calcários que, em conjunto com o clima singular do terroir, proporcionam uvas Merlot de forte identidade local.

Em 2024, a vindima realizou-se na terceira semana de setembro. O final da fermentação alcoólica e a fermentação malolática decorreram em barricas de carvalho francês, assegurando uma excelente integração dos aromas e sabores da fruta com a madeira. O posterior estágio prolongado nas mesmas barricas contribuiu ainda mais para a complexidade e riqueza do perfil organolético deste vinho.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha profunda, apresenta aromas de frutos vermelhos, como cereja e ameixa, complementados por subtis notas de chocolate, mocha e especiarias. Na boca revela-se encorpado, com fruta madura sustentada por taninos finos, elegantes, mas firmes, resultando numa estrutura complexa e persistente. Este vinho possui um excelente potencial de envelhecimento em garrafa.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14

ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 6,04

PH: 3,32

SO2: 96

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,5

ALERGÉNIOS: Contém sulfitos.

GASTRONOMIA

Acompanhante ideal para pratos de carne, caça e queijos curados.

HISTÓRIA

Inspirado pelos renomados Pomerols de Bordéus, a criação do primeiro Merlot 100% português teve início na década de 1980 com a plantação da vinha Má Partilha, em Azeitão, em solos argilo-calcários. Seguiram-se outras vinhas, sempre implantadas no mesmo tipo de solo. Desde a primeira colheita engarrafada, em 1986, a abordagem enológica permaneceu inalterada, homenageando o estilo rico, mas elegante, que define este vinho.

Revisto em 05/08/2026



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

