

SERRAS DE AZEITÃO

BRANCO 2020



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0
%vol

10°C - 12°C



Fernão Pires (58%)
Verdelho (42%)



Argilo-Calcário



NA



37,5cl / 75cl



Caixa 6uni. x 75cl
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido com uvas das castas Fernão Pires e Verdelho, plantadas nas planícies e colinas da Península de Setúbal. A colheita de 2020 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. O lote final foi realizado em Janeiro de 2021, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido logo engarrafado.

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2020 apresenta-se de cor muito leve e citrina, com notas florais e de frutas amarelas como os citrinos, o ananás e o pêsego combinadas com toques de frutas tropicais; na boca os sabores destas frutas são realçados, apresentando-se fresco, muito mineral, muito cheio e envolvente, o que lhe confere um final longo e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,12

PH: 3,42

SO₂: 87

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,5

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

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.

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 21/09/2021



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