

BERARDO RESERVA FAMILIAR

TINTO 2015



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



Syrah (70%),
Cabernet Sauvignon (30%)



26 meses em barricas novas de carvalho francês grão fino e 12 meses em garrafa mínimo



75cl / 150 cl



Peso da Caixa: 5,47 kg
Dimensões 0,268 x 0,095 x 0,347 m
Volume: 0,009 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Selecionamos para este vinho Reserva, 2 vinhos tintos da colheita de 2015 de castas distintas, plantadas na Serra da Arrábida, Península de Setúbal. O primeiro, um Syrah encorpado mas elegante, de cor profunda, foi vinificado no fim de Setembro de 2015 com uvas provenientes da nossa vinha do Pinheiro Ramudo. A seguir a uma vinificação tradicional seguiu-se um estágio de 26 meses em barricas novas de carvalho francês. O segundo vinho escolhido foi um Cabernet Sauvignon da vinha da Quinta da Bacalhôa; este "terroir" é ideal para a maturação lenta e completa destas castas originando sempre grandes vinhos e com grande potencial de guarda. Este Cabernet Sauvignon vinificado tradicionalmente na primeira semana de Outubro de 2015, foi seguidamente estagiar em barricas novas de carvalho francês durante 26 meses. Após uma seleção criteriosa de cada vinho, barrica a barrica, elaborou-se o lote final, cuja composição é de 70% Syrah e 30% de Cabernet Sauvignon. Foi engarrafado em Julho de 2018.

NOTAS DE PROVA

Este tinto Reserva de guarda, de cor vermelha intensa e profunda, apresenta-se concentrado e complexo no nariz, combinando frutas encarnadas, como a ginja e a cereja, com nuances abaunilhadas provenientes das barricas onde estagiou.

Na boca, sensações de fruta madura, bem combinadas com taninos redondos e maduros bem presentes e uma acidez firme conferem-lhe um final longo, complexo e elegante.

Prevê-se um bom potencial de envelhecimento em garrafa.

ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 14,50

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,2

PH: 3,53

SO₂: 100

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6

SOLO: Arenosos

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, caça e queijos.

HISTÓRIA

Por detrás de um grande vinho está sempre um grande Homem. José Berardo é um homem do mundo, um impulsionador das artes. A arte do vinho é uma das suas paixões e 2005 foi a primeira colheita deste vinho onde encontramos a sua personalidade marcada: a paixão por Portugal com o Touriga Nacional que transmite ao vinho sensibilidade e «intuição», e a sua abertura ao mundo com a casta Cabernet Sauvignon, implementada pelos 4 cantos do mundo e que transmite força e longevidade.



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