BACALHÔA SYRAH
TINTO 2018

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

14,8 %vol

16ºC - 18ºC

Syrah (100%)

Arenoso

22 meses em barricas de carvalho Francês

75cl

Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013 m3

Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Neste ano de 2018, selecionamos as uvas da vinha do Pinheiro Ramudo, vindimadas na quarta semana de Setembro. À vinificação clássica de tintos de guarda seguiu-se um estágio durante 22 meses em barricas de carvalho francês. O perfil do 2018, ano tardio e durante o período de maturação com temperaturas moderadas e grandes amplitudes térmicas diurno-nocturnas, permitiu uma maturação perfeita resultando num perfil encorpado e aromaticamente exuberante, com uma surpreende boa acidez e uma estrutura suportada por taninos suaves tão caracteristicos os Syrah's das areias do poceirão.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha muito profunda, apresenta aromas intensos dominados por notas de fruta, como a compota de ameixa, ginja e especiarias. Na boca é denso, envolvente, com acidez bem marcada estruturado e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,8
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,3
PH: 3,52
SO_2: 120
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7
Alergénios: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Acompanha bem com pratos de carne, caça e queijos fortes.

HISTÓRIA

Nos anos 90, a empresa foi pioneira na introdução na Península de Setúbal de novas castas de diferentes origens. Com estas novas plantações planeou-se igualmente a criação de vinhos de uma única casta. Uma das escolhidas foi a Syrah, a variedade dos famosos vinhos da "Côte du Rhône" que foi plantada nas nossas vinhas Carrasqueira, Pinheiro Ramudo e Tátá, na zona do Poceirão (Palmela). Os seus terrenos pobres arenosos e as fortes oscilações de temperatura diária e anual favorecem a obtenção de vinhos complexos e com personalidade. O primeiro vinho 100% Syrah nasceu na colheita de 1999.

Revisto em 01/07/2021

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@bacalhoa.pt

bacalhoa.pt