

PALÁCIO DA BACALHÔA

TINTO 2014



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



16°C - 18°C



Cabernet Sauvignon(60,5%),
Merlot (36,2%),
Petit Verdot (3,3%)



Argilo-calcários



18 meses em barricas novas de
carvalho francês
19 meses em garrafa, no mínimo



75cl



Caixa 3uni.
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

A Quinta da Bacalhôa está localizada nas meias-encostas de Azeitão viradas a Norte. Encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos argilo-calcários e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas no encepamento da Quinta, o Cabernet sauvignon, o Merlot e o Petit verdot, beneficiam das condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Os vinhos elementares fermentaram a temperatura controlada (25° C), seguindo-se um período de “cuvaision” (maceração pelicular pós-fermentativa) de 1 semana. Finalmente após a separação das partes sólidas, estagiaram durante 18 meses em barricas novas de 225 litros de carvalho francês grão fino. Após uma selecção criteriosa dos melhores vinhos produzidos daquela quinta, selecção feita barrica a barrica, elaborou-se o lote final do Palácio da Bacalhôa 2014 – 60,5 % Cabernet Sauvignon, 36,2 % Merlot e 3,3% Petit Verdot. O seu engarrafamento decorreu em Maio de 2016 e, já em garrafa, estagiou na caves da Quinta até à sua comercialização.

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2014, de cor vermelha profunda, apresenta-se muito concentrada com notas fortes de frutos de baga encarnados combinados com nuances de café, moça, baunilha e frutos secos numa estrutura cheia, complexa, fresca, elegante e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,6
PH: 3,48
SO₂: 120
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 4,5
ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Pratos de carnes vermelhas, caça.

HISTÓRIA

A partir do ano 2000, quisemos assinalar a passagem de um século e da aquisição de um dos mais relevantes monumentos da História de Portugal – o Palácio e Quinta da Bacalhôa - através do testemunho do vinho. Considerado um vinho único de qualidade excepcional, numa edição exclusiva e numerada, com uma frase personalizada e assinada pelo Comendador José Berardo. Ao longo dos anos há um conceito comum que revela a alma de um lugar único, que preservamos e cuidamos como algo que nos é extremamente precioso – o Palácio da Bacalhôa.

Revisão em 22/09/2021



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