

Palácio da Bacalhôa

Tinto 2013



14,7
%vol

16 -18°C



Notas fortes de frutos de baga encarnados combinados com nuances de café, moca, baunilha e frutos secos.



Estrutura cheia, complexa, fresca elegante e persistente.



19 meses em barricas novas de carvalho francês Allier e um estágio mínimo de 12 meses em garrafa.



PALÁCIO DA BACALHÔA TINTO 2013



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Península de Setúbal

CASTAS: 61% Cabernet Sauvignon, 34,5% Merlot e 4,5% Petit Verdot

ESTÁGIO: 19 meses em barricas novas de carvalho francês Allier
12 meses garrafa mínimo

PRODUÇÃO: 14,360 garrafas de 750ml

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

PRIMEIRA COLHEITA: 2000

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, trabalhamos o conceito e filosofia da empresa, “Arte Vinho Paixão”, numa edição exclusiva e numerada, com uma frase personalizada e assinada pelo Sr. 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. A imagem central todos os anos é diferente, e a frase do Sr. Comendador reflete o seu próprio estado de alma, acerca do mundo, da vida e do vinho.

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 calcários vermelhos 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 19 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 2013 - 61 % Cabernet Sauvignon, 34,5 % Merlot e 4,5% Petit Verdot.

O seu engarrafamento decorreu em Junho de 2015 e, já em garrafa, estagiou na caves da Quinta até à sua comercialização.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,7

PH: 3,50

Açúcar Residual (g/l): 3,4

Acidez Total(g/l AT): 7,0

SO2 Total (mg/l): 100

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

A colheita de 2013, de cor vermelha profunda, apresenta-se muito concentrada com notas fortes de frutos de baga encarnados combinados com nuances de café, moca, baunilha e frutos secos numa estrutura cheia, complexa, fresca, elegante e persistente.

GASTRONOMIA:

Pratos de carnes vermelhas, caça.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita de 2008: Medalha de Bronze | Decanter World Wine Awards | 2013

Colheita de 2008: Medalha de Bronze | Decanter World Wine Awards | 2012