

QUINTA DA BACALHÔA CENTENARIUM TINTO 2015



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



16°C - 18°C



Cabernet Sauvignon (75%)
Merlot (15%)
Petit Verdot (10%)



Argilo-Calcários



24 meses em barricas
novas de carvalho francês
e 5 anos em garrafa antes
do seu lançamento.



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 4,15 kg
Dimensões:
0,360 x 0,118 x 0,344 m
Volume: 0,014 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

As castas escolhidas no encepamento, o Cabernet sauvignon, o Merlot e o Petit verdot, encontram na Quinta da Bacalhôa o “terroir” ideal para a produção de vinhos de excelência.

A Quinta da Bacalhôa está localizada nas meias-encostas de Azeitão viradas a Norte, num meso-clima influenciado pelo atlântico. Nos seus solos argilo-calcários e bem drenados as castas aqui plantadas beneficiam de condições naturais que permitem uma desejada maturação lenta e equilibrada.

Após uma selecção criteriosa das uvas, os vinhos elementares fermentaram em lagares a temperatura controlada, seguindo-se um período de “cuvaision” (maceração pelicular pós-fermentativa) de 2 semanas. Finalmente após a separação das partes sólidas, estagiaram durante 24 meses em barricas, integralmente novas de 225 litros, de carvalho francês grão extra fino. Elaborou-se o lote final que resultou em – 75 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot e 10% Petit Verdot.

O engarrafamento decorreu em Outubro de 2017. Desde então estagiou nas caves da Quinta até ao seu lançamento, em Outubro de 2022.

NOTAS DE PROVA

“Enorme profundidade de aroma, com a fruta a desenrolar-se em camadas, bagas silvestres, vegetal seco, muita pimenta e especiarias várias. O corpo cheio acomoda taninos maduros, mas poderosos, de perfeita textura. O lado vigoroso do Cabernet é domado pela polidez do Merlot e avivado e apimentado pelo Petit Verdot, resultando elegante, fresco, com imensa classe. E a prometer muita vida pela frente.” - Revista Grandes Escolhas, Edição Outubro, N.º66

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,7

PH: 3,46

SO₂: 125

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,4

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Pratos de carnes vermelhas, caça.

HISTÓRIA

Na vindima de 2012 iniciou-se o projecto de criar um vinho para a comemoração do centenário da Bacalhôa Vinhos de Portugal em 2022. O desafio foi grande, pretendia-se um vinho que aliasse ao mais alto nível, personalidade, riqueza, elegância e uma longa capacidade de envelhecimento em garrafa. A qualidade extraordinária das uvas da Quinta da Bacalhôa na colheita de 2015 logo nos fez acreditar que ali poderíamos produzir um forte candidato. De uma selecção de uvas dessa vindima foi elaborado um vinho que após engarrafamento foi provado anualmente. Em Março de 2022 confirmámos o que tínhamos previsto e este foi o vinho seleccionado.

Revisto em 17/10/2022



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