

Quinta da Bacalhôa

Tinto 2015



14,0
%vol

16 -18°C



Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2015 apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com “nuances” de madeira e especiarias.



Na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves mas presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.



12 meses em barricas de carvalho francês, mínimo de 6 meses em garrafa antes da comercialização.



QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2015



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Península de Setúbal

CASTAS: 90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês, mínimo de 6 meses em garrafa

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário (franco-arenoso)

PRIMEIRA COLHEITA: 1979

HISTÓRIA:

Após vários séculos de vinha na Quinta da Bacalhôa – existem registos já no séc XV – plantou-se em 1974 uma vinha com as castas tintas francesas mais famosas do mundo, o Cabernet Sauvignon e o Merlot. Nasceu assim na colheita de 1979 o primeiro Cabernet Sauvignon/Merlot de Portugal. O terroir da Quinta da Bacalhôa permite, desde então, a produção de um vinho - já são 36 colheitas lançadas no mercado - com um perfil elegante e de grande capacidade de envelhecimento que é um clássico entre os vinhos Portugueses.

PERFIL:

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa 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 e o Merlot, beneficiam de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada.

Após a fermentação dos vinhos elementares a temperatura controlada, seguiu-se um período de «cuvaision» (maceração pelicular pós-fermentativa) de uma semana.

Com uma selecção criteriosa, contemplando numerosas provas e análises, criou-se o lote final que estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,45

Açúcar Residual (g/l): 1,3

Acidez Total(g/l AT): 6,58

SO2 Total (mg/l): 125

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2015 apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com “nuances” de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves mas presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

GASTRONOMIA:

É o acompanhante ideal de pratos de carnes vermelhas, caça.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

XVIII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal – Medalha de Prata (2018)