

JP AZEITÃO BRANCO 2022



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0
%vol



8°C - 10°C



Fernão Pires (60%)
Moscatel de Setúbal (40%)



Arenosos



Sem estágio em madeira



25cl | 37,5cl / 75cl | 300cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m3



Filipa Tomaz da Costa



HISTÓRIA

Num país de sol como Portugal, com cerca de 800 km de costa e praia, com um mar azul batido e de água fria, onde é pescado o melhor peixe da Europa, tinha que se inventar um vinho branco que estivesse em perfeita sintonia com esta "Arte de Viver". Numa época, em que os vinhos brancos portugueses eram ainda bastante vivos, frutados e refrescantes, impunha-se criar um vinho de muita apetência, fresco, leve e ultra moderno e no qual sobressaíssem naturalmente as notas florais e frutadas. JP Branco será o vinho que marcou a viragem da história da Bacalhôa Vinhos de Portugal. Foi um rápido sucesso de vendas tendo em três anos ultrapassado os 3 milhões de garrafas vendidas.

PERFIL

Produzido em 2022 a partir das duas principais castas brancas da Península de Setúbal, o Moscatel de Setúbal (40%) e o Fernão Pires (60%). Nesta colheita, o ano decorreu muito seco, com um verão muito quente, atrasando um pouco a maturação das uvas.

O Fernão Pires foi vindimado logo no princípio de Setembro, tendo o Moscatel de Setúbal sido colhido nas duas últimas semanas de Setembro. Estas duas castas foram vinificadas separadamente, usando-se métodos suaves na prensagem, fermentações a baixas temperaturas visando a conservação dos aromas primários da uva. Em Janeiro de 2023, os vinhos varietais foram então loteados, contribuindo os de Moscatel de Setúbal nas características florais e frescura do lote final, sendo os de Fernão Pires responsável por uma estrutura e aromas de frutas amarelas.

NOTAS DE PROVA

De cor citrina, o JP Azeitão Branco 2022 apresenta-se com um aroma muito floral e frutado, com notas de flor de laranjeira, ananás e citrinos. Na boca estas sensações são realçadas e completadas por uma acidez bem presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco, longo e persistente. Estas características aconselham que seja servido muito fresco 8°C.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,0

PH: 3,20

SO₂: 120

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,60

Alergénios: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de peixes grelhados, saladas ou com aperitivos.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

- Mundus Vini Spring Tasting 2021 - Medalha de OURO

Revisto em 07/02/2023



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt