

# BACALHÔA SYRAH

## TINTO 2020



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,5  
%vol



16°C - 18°C



Syrah (100%)



Arenoso



23 meses em carvalho francês 1/3  
novas, 1/3 com um ano e 1/3 com 2  
anos



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 8,14 kg  
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m  
Volume: 0,013 m<sup>3</sup>



Filipa Tomaz da Costa

### PERFIL

Neste ano de 2020, seleccionamos as uvas da vinha do Pinheiro Ramudo, vindimadas na segunda semana de Setembro. À vinificação clássica de tintos de guarda seguiu-se um estágio durante 23 meses em barricas de carvalho francês. O perfil do 2020, ano normal e durante o período de maturação com temperaturas moderadas e grandes amplitudes térmicas diurno-nocturnas, permitiu uma maturação perfeita resultando num perfil encorpado e aromaticamente exuberante, com uma surpreendente boa acidez e uma estrutura suportada por taninos suaves tão característicos dos Syrah's das areias do Poceirão.

### NOTAS DE PROVA

De cor vermelha muito profunda, apresenta aromas intensos dominados por notas de fruta, como a compota de ameixa, ginja e especiarias. Na boca é denso, envolvente, com acidez bem marcada, estruturado e persistente.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,0

PH: 3,60

SO<sub>2</sub>: 110

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,2

Aler génios: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

Acompanha bem com pratos de carne, caça e queijos fortes.

### HISTÓRIA

Nos anos 90, a empresa foi pioneira na introdução na Península de Setúbal de novas castas de diferentes origens. Com estas novas plantações planeou-se igualmente a criação de vinhos de uma única casta. Uma das escolhidas foi a Syrah, a variedade dos famosos vinhos da "Côte du Rhône" que foi plantada nas nossas vinhas Carrasqueira, Pinheiro Ramudo e Tátá, na zona do Poceirão (Palmela). Os seus terrenos pobres arenosos e as fortes oscilações de temperatura diária e anual favorecem a obtenção de vinhos complexos e com personalidade. O primeiro vinho 100% Syrah nasceu na colheita de 1999.

Revisto em 15/12/2023



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