

JP AZEITÃO ROSÉ 2023



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0
%vol

8°C - 10°C



85% Syrah e 15% outras variedades



Argilo-calcário



N/A



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,18 kg
Dimensões 0,225 x 0,152 x 0,327 m
Volume: 0,011 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido a partir da casta Syrah em 85% proveniente de vinhas localizadas na Península de Setúbal. Após uma cuidadosa amostragem da uva nas vinhas, as datas de vindima são marcadas. A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido, depois de defecado fermenta a baixas temperaturas (10 - 12°C) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta visando a preservação dos aromas primários da casta. Os diversos vinhos são então loteados. Esta casta Syrah contribui para aromas de frutos encarnados como a cereja e a ginja. Após o loteamento procede-se a estabilização proteica e tartárica, seguida de filtração. O lote final foi realizado no início de Fevereiro de 2023, tendo sido logo engarrafado.

NOTAS DE PROVA

De cor rosada pálida, o JP Azeitão Rosé 2023 é marcado por notas frutadas como a ginja e a cereja provenientes da casta Syrah. Na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final cheio, muito mineral e fresco.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,33

PH: 3,18

SO₂: 98

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 5,6

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.

HISTÓRIA

A uma das marcas mais importantes da nossa empresa, Bacalhôa Vinhos de Portugal, faltava um vinho rosé, para oferecermos um vinho fresco, frutado e leve.

Revisto em 21/03/2024



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