

JP AZEITÃO TINTO 2024



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0
%vol

14°C - 16°C



Syrah (34%)
Castelão (33%),
Aragonez (33%)



Arenosos



N/A



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



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,152 x 0,327 m
Volume: 0,011 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Esta colheita foi produzida 34% a partir das castas Syrah, proveniente de vinhas de areias na zona de Palmela. Os restantes 66% do lote são constituídos por vinhos de Castelão e Aragonez, provenientes de vinhas em solos arenosos desta mesma região. As castas são vindimadas separadamente, utilizando-se uma vinificação tradicional, com macerações curtas, fermentações a temperatura controlada, para permitir a retenção dos aromas frutados, visando um estilo moderno, cheio de fruta, muito agradável para consumir jovem. O lote final foi feito em Janeiro de 2025 e em Fevereiro começou a ser engarrafado.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha e brilhante, aroma frutado com dominância das “nuances” de frutos encarnados do bosque, de morangos e ginjas, apresenta-se na boca com sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave e fresca.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,6

PH: 3,53

SO₂: 120

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 6,5

Alergénios: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

Este vinho é ideal para acompanhar pratos leves de carne e bacalhau, podendo ser servido mais fresco que o usual em vinhos tintos (14–16°C).

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2023: **Mundus Vini Spring Tasting 2024 - Gold**

HISTÓRIA

Em 1996, a Bacalhôa Vinhos de Portugal viu-se atribuir a gratificante menção de Melhor Empresa do Ano pelo autor do “Roteiro Prático dos Vinhos Portugueses”, por tudo quanto fez pela divulgação do vinho através do acréscimo do consumo. A gama dos vinhos da Bacalhôa Vinhos de Portugal são, o que se poderia chamar o resultado de “uma ideia de génio” e um excelente exemplo de boa relação qualidade/preço. O autor do Roteiro escrevia nessa altura a propósito desta figura genial: “António Francisco Avillez conseguiu assim o milagre de devolver o vinho às grandes multidões sem abandonar os produtos de elevada qualidade; evitou que o vinho prosseguisse um rumo elitista que o condenaria à morte súbita.” O sucesso deste vinho estendeu-se aos mercados de exportação, tendo atingindo números de vendas muito interessantes no mercado americano e irlandês.

Revisto em 10/03/2025



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

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