

SERRAS DE AZEITÃO

TINTO 2023



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



16°C - 18°C



Aragonez (75%),
Alicante Bouschet (25%)



Franco-arenosos



NA



37,5cl / 75cl



Caixa 6uni. 75cl
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m³



Filipa Tomaz da Costa



PERFIL

Produzido a partir das castas Aragonez 75% e Alicante Bouschet 25%, plantadas na Península de Setúbal. As castas duas variedades encontram o terroir ideal para um vinho rico, elegante e macio na boca, nas vinhas de baixa produção dos solos arenosos de Palmela. As diferentes castas, quando atingiram a maturação ideal, foram vinificadas separadamente usando-se um método tradicional. O lote final foi realizado em Maio de 2024 tendo sido posteriormente engarrafado.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha profunda o Serras de Azeitão Tinto 2023 apresenta aromas de frutos encarnados e pretos como o morango e amoras, combinados com umas notas de flores selvagens; na boca a sensação desta fruta é intensa originando um vinho com um final cheio, suave, muito fresco e persistente. Tem uma óptima capacidade de envelhecimento em garrafa.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

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

PH: 3,55

SO₂: 125

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 7,0

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de pratos de carnes brancas, ou peixe elaborados.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

- Mundus Vini Spring Tasting 2021 - Medalha de OURO

HISTÓRIA

O vinho tinto Serras de Azeitão tem sido produzido desde 2001.

Revisto em 10/02/2025



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