

# SERRAS DE AZEITÃO

## ROSÉ 2020



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



8°C - 10°C



Syrah e Moscatel Roxo



Argilo-Calcário



N/A



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,18 kg  
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m  
Volume: 0,011 m3



Filipa Tomaz da Costa



### PERFIL

Produzido a partir da casta Syrah 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 adegas, é refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido, depois de decantado 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 em Fevereiro de 2021, tendo sido logo engarrafado.

### NOTAS DE PROVA

De cor rosada pálida, o Serras de Azeitão Rosé 2019 é marcado por notas frutadas como a ginja e a cereja 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.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,41

PH: 3,36

SO<sub>2</sub>: 84

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 4,8

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

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

### PRÉMIOS E DISTINÇÕES

- Mundus Vini Spring Tasting 2021 - Medalha de OURO

### HISTÓRIA

Serras de Azeitão Rosé tem sido produzido desde 2005.

Revisto em 21/09/2021



BACALHÓIA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

[bacalhóa.pt](http://bacalhóa.pt)

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | [info@bacalhóa.pt](mailto:info@bacalhóa.pt)