

QUINTA DA BACALHÔA

TINTO 2017



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



Cabernet Sauvignon (90%)
Merlot (10%)



Franco-Arenosos



13 meses em barricas de carvalho francês; 6 meses em garrafa antes da comercialização



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0.242 x 0.164 x 0.324 m
Volume: 0,013 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra ali o “terroir” ideal para a produção de vinhos de excelência: solos franco-arenosos, bem drenados, com clima ameno devido à influência atlântica. As castas escolhidas para o encepamento da propriedade, Cabernet Sauvignon e Merlot, beneficiam assim de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Estas variedades são colhidas separadamente, no ponto ótimo de maturação, e fermentadas a temperatura controlada. Segue-se um período de «cuvaison» (maceração com as películas das uvas, após a fermentação) de duas semanas. Os vinhos estagiam depois durante 13 meses em barricas novas de 225 litros de carvalho francês. Após uma seleção criteriosa e prova barrica a barrica, cria-se então o lote final, assente no Cabernet Sauvignon, com um “tempero” de Merlot. Segue-se um prolongado estágio em garrafa até à sua comercialização.

NOTAS DE PROVA

Num estilo que remete para o clássico “bordalês”, o Quinta da Bacalhôa revela excelente profundidade aromática, com bagas silvestres vermelhas, junto com especiarias, balsâmicos, vegetal seco, musgo. Na boca, a fruta é realçada por taninos poderosos, mas polidos pelo corpo cheio. O final é fresco, elegante, personalizado e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,6

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,1

PH: 3,53

SO₂: 115

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,4

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Vigoroso mas elegante, cheio de sabor, o Quinta da Bacalhôa tinto acompanha muito bem todos os pratos de sabor intenso, com alguma gordura de carne ou molho de especiarias. Arroz de pato, cabrito assado no forno, ou “steak au poivre” serão boas opções.

HISTÓRIA

Após vários séculos de vinha na Quinta da Bacalhôa – existem registos já no séc XV – plantou-se em 1974 uma vinha com as castas tintas francesas mais famosas do mundo, o Cabernet Sauvignon e o Merlot. Nasceu assim na colheita de 1979 o primeiro Cabernet Sauvignon/Merlot de Portugal. O terroir da Quinta da Bacalhôa permite, desde então a produção de um vinho - já são 38 colheitas lançadas no mercado - com um perfil elegante e de grande capacidade de envelhecimento que é um clássico entre os vinhos Portugueses.

Revisto em 15/03/2022



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