

Quinta da Bacalhôa

Tinto 2014



14,5
%vol

16 -18°C



Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2014 apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com “nuances” de madeira e especiarias.



Na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves mas presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.



13 meses em barricas de carvalho francês, mínimo de 6 meses em garrafa antes da comercialização.



QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2014



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Península de Setúbal

CASTAS: 90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot

ESTÁGIO: 13 meses em barricas de carvalho francês, mínimo de 6 meses em garrafa

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário (franco-arenoso)

PRIMEIRA COLHEITA: 1979

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 36 colheitas lançadas no mercado - com um perfil elegante e de grande capacidade de envelhecimento que é um clássico entre os vinhos Portugueses.

PERFIL:

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos argilo-calcários e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas no encepamento da Quinta o Cabernet sauvignon e o Merlot beneficiam de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Em 2014, ano sem stress hídrico e com temperaturas moderadas durante o Verão, tanto o Merlot como o Cabernet Sauvignon apresentaram à vindima, uvas com níveis de maturação ideais, muito sãs.

Após a fermentação dos vinhos elementares a temperatura controlada, seguiu-se um período de «cuvaision» (maceração pelicular pós-fermentativa) de uma semana.

Com uma selecção criteriosa, contemplando numerosas provas e análises, criou-se o lote final que estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 13 meses.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,60

Açúcar Residual (g/l): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 6,2

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2014 apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com “nuances” de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves mas presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

GASTRONOMIA:

É o acompanhante ideal de pratos de carnes vermelhas, caça.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Sakura – Japan Women’s Wine Awards – Gold (2018)

Wine Enthusiast – 94 Pts (2017)

Selection Das Genusmagazin – 4 stars = Gold, Excellent (2017)

Grandes Escolhas - Os melhores Vinhos de 2017 na Categoria Península de Setúbal

VINHO – Grandes Escolhas – Boa Escolha (2018)