

BACALHÔA CENTENARIUM

SETÚBAL · PORTUGAL

Em 2022, ano histórico de comemoração de seu centésimo aniversário, a Bacalhôa lança um vinho de edição única, o “Quinta da Bacalhôa Centenarium 2015”. Na vindima de 2012 iniciou-se o projeto de criar um vinho para a comemoração do centenário da Bacalhôa Vinhos de Portugal em 2022. O desafio foi grande, pretendia-se um vinho que aliasse ao mais alto nível, personalidade, riqueza, elegância e uma longa capacidade de envelhecimento em garrafa. A qualidade extraordinária das uvas da Quinta da Bacalhôa na colheita de 2015 logo nos fez acreditar que ali poderíamos produzir um forte candidato. De uma seleção de uvas dessa vindima foi elaborado um vinho que após engarrafamento foi provado anualmente. Em março de 2022 confirmamos o que tínhamos previsto e este foi o vinho selecionado.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Cabernet Sauvignon (75%),
Merlot (15%) e Petit Verdot (10%)

SAFRA

2015

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

PH

3,46

ACIDEZ

TOTAL

6,7 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

AÇUCAR

RES. 1,4g/L

DISPONÍVEL

750ml

ENÓLOGA:

Filipa Tomaz
da Costa

SOLO

argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

pratos de carnes vermelhas,
caça

VINIFICAÇÃO

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra o “terroir” ideal para a produção de vinhos de excelência. A Quinta da Bacalhôa está localizada nas meias-encostas de Azeitão, viradas a Norte, com clima ameno devido à forte influência atlântica. Nos solos argilo-calcários bem drenados, as castas Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot beneficiam de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ fermentação alcoólica em lagares com temperatura controlada
- ◆ maceração pós fermentativa por duas semanas
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês de grão extrafino e 5 anos em garrafa antes de seu lançamento

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso

Aroma. enorme profundidade aromática, que se desenvolvem em camadas de frutas silvestres, vegetais secos e especiarias

Sabor. no paladar possui taninos maduros, com textura perfeita. O lado vigoroso da Cabernet Sauvignon é domado pela polidez da Merlot e aivado pelo apimentado da Petit Verdot, resultando em um vinho elegante, fresco, de imensa classe e grande longevidade.