

BACALHÔA MERLOT

SETÚBAL · PORTUGAL

Inspirado nos famosos Pomerol de Bordeaux, o “desenho” do primeiro vinho 100% Merlot português começou nos anos 80 com a plantação da vinha Má Partilha. Desde a primeira colheita engarrafada, em 1986, mantém-se o mesmo tipo de vinificação respeitadora do perfil encorpado, mas muito elegante desta marca. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Merlot

SAFRA

2020

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

PH

3,48

ACIDEZ
TOTAL

6 g/L

SERVIÇO

16 °C

AÇUCAR

RES. 1,3 g/L

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

Argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

é o acompanhante ideal de pratos de carne, caça e queijos

VINIFICAÇÃO

Os solos argilo-calcários, na transição das encostas do sopé da Arrábida com a planície arenosa, e as condições climáticas deste terroir, permitem a obtenção da uva Merlot com forte personalidade local. Em 2020 as uvas da casta Merlot foram vindimadas na primeira semana de setembro.

- ◆ colheita realizada manualmente
- ◆ o final da fermentação alcoólica e a fermentação maloláctica decorreram em barricas de carvalho francês, que contribuíram para uma excelente integração dos aromas e sabores da uva e da madeira
- ◆ permaneceu 25 meses em barricas de carvalho francês de grão fino, sendo 1/3 novas, 1/3 com 1 ano e 1/3 com 2 anos
- ◆ afinamento de 12 meses nas garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso

Aroma. apresenta notas frutadas, como a cereja e ameixa combinadas com nuances de chocolate, café e especiarias.

Sabor. na boca é cheio, tem fruta madura combinada com taninos finos e elegantes, que lhe conferem uma estrutura complexa e muito persistente. Este vinho tem um ótimo potencial de envelhecimento.