

JP AZEITÃO BRANCO

SETÚBAL · PORTUGAL

Num país ensolarado como Portugal, com cerca de 800 km de costa e praia, com um mar azul e de água fria, onde é pescado o melhor peixe da Europa, tinha que se inventar um vinho branco que estivesse em perfeita sintonia com esta “Arte de Viver”. E assim surgiu JP Branco, um vinho fresco, leve e ultra moderno e no qual sobressaíssem naturalmente as notas florais e frutadas. JP Branco tornou-se um marco na história da Bacalhôa e dos portugueses. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa Vegano



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Moscatel Graúdo (65%) Fernão Pires (35%)

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

PH

3,08

ACIDEZ

TOTAL

5,5 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

0,9 g/L

SERVIÇO

8 °C – 10 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

Arenosos

HARMONIZAÇÃO

é um bom acompanhante de peixes grelhados, saladas ou com aperitivos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ É um corte de duas uvas brancas emblemáticas da região da Península de Setúbal: Fernão Pires e Moscatel Graúdo, vinificadas separadamente
- ◆ A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada
- ◆ O mosto é decantado e submetido a fermentação alcoólica a baixas temperaturas (10-12°C) preservando os aromas primários da casta
- ◆ Após a fermentação, procede-se a estabilização, filtração e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo claro com reflexos esverdeados

Aroma. possui muitas notas florais combinadas a nuances frutadas (de flor de laranjeira, ananás e citrinos)

Sabor. na boca estas sensações são realçadas e completadas por uma acidez bem presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco, longo e persistente