

JP AZEITÃO TINTO

SETÚBAL · PORTUGAL

Um tinto jovem, uma ótima opção para o dia a dia. Um vinho muito conhecido pelos portugueses e tem a peculiaridade de ser originado de vinhedos de solo de areia, em Palmela. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa Vegano



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Syrah (34%), Castelão (33%) e Aragonez (33%)

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,5

ACIDEZ
TOTAL

5,5 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL

6,3 g/L

SERVIÇO

14 °C – 16 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

Arenosos

HARMONIZAÇÃO

ideal para acompanhar pratos leves de carne e bacalhau, podendo ser servido mais fresco que o usual em vinhos tintos

PREMIAÇÃO

Gold, Mundus Vini Spring Tasting, 2023

VINIFICAÇÃO

- ◆ As castas foram vinificadas separadamente, utilizando-se de uma vinificação tradicional. Maceração curta, fermentações a temperaturas controladas para permitir a retenção dos aromas frutados visando um estilo moderno, cheio de fruta, muito agradável para consumo jovem.

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi

Aroma. tem aromas de frutas vermelhas e de boque, lembrando morango e cereja

Sabor. apresenta-se na boca com sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave e fresca.