

PALÁCIO DA BACALHÔA

SETÚBAL · PORTUGAL

Criado no ano 2000, este vinho é uma seleção das melhores barricas do Quinta da Bacalhôa. Isso acontece apenas nas safras excepcionais, compondo edições exclusivas e numeradas, com uma frase personalizada e assinada pelo Sr. Comendador José Berardo que reflete o seu próprio estado de alma, acerca do mundo, da vida e do vinho.

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Cabernet Sauvignon (69%) e Merlot (26%) e Petit Verdot (5%)

SAFRA

2016

TEOR ALCOÓLICO

14%

PH

3,59

AÇUCAR

RES. 0,8 g/L

ACIDEZ TOTAL

6 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

Argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

pratos de carnes vermelhas, caça

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada, mantida em torno de 25°C
- ◆ maceração pós fermentativa por uma semana
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio em barricas francesas novas por 12 meses
- ◆ após uma seleção criteriosa dos melhores vinhos, barrica a barrica, elaborou-se o lote final do Palácio da Bacalhôa
- ◆ afinamento de 19 meses em garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor. cor vermelha profunda

Aroma. apresenta-se muito concentrada com notas intensas de frutos negros combinados com nuances de café, baunilha e frutos secos

Sabor. estrutura cheia, complexa, fresca, elegante e persistente