

QUINTA DA BACALHÔA TINTO

SETÚBAL · PORTUGAL

O Quinta da Bacalhôa representa um marco histórico: foi o primeiro tinto de Cabernet Sauvignon produzido em Portugal, em 1979. Em 1974 plantou-se um vinhedo com as castas tintas francesas mais famosas do mundo: Cabernet Sauvignon e Merlot. Nasceu assim na colheita de 1979 o primeiro Cabernet Sauvignon /Merlot de Portugal. O terroir da Quinta da Bacalhôa permite, desde então a produção de um vinho com um perfil elegante e de grande capacidade de envelhecimento que é um clássico entre os vinhos Portugueses.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Cabernet Sauvignon (90%) e Merlot (10%)

SAFRA

2018

TEOR
ALCOÓLICO

15%

PH

3,48

ACIDEZ
TOTAL

6,5 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

AÇUCAR

RES. 1,1g/L

DISPONÍVEL

750ml

ENÓLOGA:

Filipa Tomaz
da Costa

SOLO

argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

vigoroso e elegante, cheio de sabor, o Quinta da Bacalhôa tinto acompanha muito bem todos os pratos de sabor intenso, com alguma gordura de carne ou molho de especiarias. Arroz de pato, cabrito assado no forno, ou steak au poivre serão sempre boas opções

VINIFICAÇÃO

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos, solos argilo-calcários e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas, Cabernet Sauvignon e Merlot, beneficiam de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada.

- ◆ colheita realizada manualmente
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada
- ◆ maceração pós fermentativa por duas semanas
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ após uma seleção criteriosa e prova barrica a barrica, cria-se então o lote final, que estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 14 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso.

Aroma. num estilo que remete para o clássico “bordalês”, o Quinta da Bacalhôa revela excelente profundidade aromática, com bagas silvestres vermelhas, junto com especiarias, balsâmicos, vegetal seco, musgo.

Sabor. na boca, a fruta é realçada por taninos poderosos, mas polidos. Volumoso, com final elegante e muito persistente.