

SERRAS DE AZEITÃO BRANCO

SETÚBAL · PORTUGAL

Criado em 2001, Serras de Azeitão vem ganhando uma legião de fãs. Agrada por seu caráter frutado e elegância. Foi inspirado na Serra da Arrábida, uma inesquecível paisagem natural da região de Setúbal. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa Vegano



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Fernão Pires (55%) e Verdelho (45%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,05

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

0,8 g/L

SERVIÇO

8 °C – 10 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

argilo calcário

HARMONIZAÇÃO

sua ótima acidez indica que ele é um forte candidato para acompanhar pratos leves e queijos, mas também pode ser bebericado na piscina

VINIFICAÇÃO

A colheita de 2022 apresenta-se com uma acidez natural bem presente, muito floral, mineral e aromática devido às condições climáticas anuais, com maturações da uva muito lentas que favorecem a qualidade dos vinhos brancos.

- ◆ As castas foram vinificadas separadamente
- ◆ Fermentação alcoólica a baixas temperaturas, para conservar os aromas primários da uva, conseguindo-se assim um estilo de vinho novo, fresco e muito frutado
- ◆ Estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo claro com reflexos esverdeados

Aroma. duas típicas uvas portuguesas: Verdelho e Fernão Pires, vinificadas separadamente, originaram este vinho branco leve, fresco e aromático. A casta Fernão Pires confere ao vinho os aromas de frutas amarelas maduras e uma estrutura marcante, e a Verdelho contribui com um toque mineral, aromas de frutos tropicais e de especiarias.

Sabor. na boca os sabores destas frutas são realçados, apresentando-se fresco, muito mineral, cheio e envolvente, o que lhe confere um final longo e persistente