

BACALHÔA MERLOT

2021



REGIONAL PENINSULA DE SETÚBAL



14,0
%vol



16°C - 18°C



Merlot (100%)



Argilo-Calcários



20 meses em barricas de carvalho francês grão fino 1/3 novas, 1/3 com 1 ano e 1/3 com 2 anos



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Inteiramente produzido com a casta Merlot de vinhas de Azeitão. Estes solos argilo-calcários, na transição das encostas do sopé da Arrábida com a planície arenosa, e as condições climáticas deste terroir, permitem a obtenção de uvas desta casta com forte personalidade local. Em 2021 as uvas da casta Merlot foram vindimadas na primeira semana de Setembro. O final da fermentação alcoólica e a fermentação maloláctica decorreram em barricas de carvalho francês, que contribuíram para uma excelente integração dos aromas e sabores da uva e da madeira. A posterior maturação prolongada nas mesmas barricas garantiu uma complexidade organoléptica complementar.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha intensa apresenta notas de fruta encarnada, como a cereja e a ameixa combinadas com “nuances” de chocolate, café moça e especiarias; na boca é cheio, tem fruta madura combinada com taninos finos e elegantes mas firmes que lhe conferem uma estrutura complexa e muito persistente. Este vinho tem um ótimo potencial de envelhecimento em garrafa.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,5

PH: 3,48

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,2

ALERGÉNEOS: Contém sulfitos

GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de carne, caça e queijos.

HISTÓRIA

Inspirado nos famosos Pomerol de Bordéus, o “desenho” do primeiro vinho 100% Merlot português começou com a plantação de uma primeira vinha na Má Partilha nos anos 80 a que se seguiram outras sempre nos argilo-calcáreos de Azeitão. Desde a primeira colheita engarrafada, do ano 1986, mantém-se o mesmo tipo de vinificação respeitadora do perfil encorpado mas muito elegante desta marca.

Revisto em 11/06/2024



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhôa.pt