

JP AZEITÃO BRANCO

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

É um corte de duas uvas brancas emblemáticas da região da Península de Setúbal: Fernão Pires e Moscatel Graúdo, vinificadas separadamente. Aromático e cheio de tipicidade, o JP Azeitão Branco tem muitas notas florais combinadas a nuances frutadas (de flor de laranjeira, abacaxi e cítricos). Na boca é leve, saboroso e possui ótima acidez, o que convida à harmonização com peixes grelhados, saladas e entradas.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

CLASSIFICAÇÃO

IGP

UVAS

Fernão Pires (35%) e Moscatel Graúdo (65%)

SAFRA

2023

SOLO

Solos arenosos.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

Entre 8°C e

10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

É um bom acompanhante de peixes grelhados, saladas ou com aperitivos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada;
- ◆ O mosto é decantado e submetido a fermentação alcoólica a baixas temperaturas (10-12°C) preservando os aromas primários da casta;
- ◆ Após a fermentação, procede-se a estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo claro com reflexos esverdeados;

Aroma: possui muitas notas florais combinadas a nuances frutadas (de flor de laranjeira, abacaxi e cítricos);

Sabor: na boca estas sensações são realçadas e completadas por uma acidez bem presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco, longo e persistente.