

JP AZEITÃO ROSÉ

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

É elaborado majoritariamente com a uva Syrah (85%) e expressa a tipicidade dessa variedade francesa, estrela do Norte do Rhône, que se adaptou muito bem nos vinhedos da Península de Setúbal. JP Azeitão Rosé é rico em aromas de ginja e cereja. Na boca, a ótima acidez equilibra seu frutado intenso, e ainda surgem notas minerais. Este rosé é uma boa pedida como aperitivo ou para acompanhar pratos leves. .



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

CLASSIFICAÇÃO

IGP

UVAS

Syrah (85%) e outras variedades tintas (15%)

SAFRA

2023

SOLO

Os solos são argilo-calcários.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

Entre 8°C e

10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.

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: rosa pálido;

Aroma: rico em aromas de ginja e cereja;

Sabor: na boca, a ótima acidez equilibra seu frutado intenso e ainda surgem notas minerais.