

JP AZEITÃO TINTO

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

Este é um tinto jovem - ótima opção para o dia a dia. Tem aromas de frutas vermelhas e de bosque, lembrando morango e cereja. Na boca é leve e equilibrado. JP é um vinho muito conhecido dos portugueses e tem a peculiaridade de ser originado de vinhedos de solo de areia, em Palmela. As uvas Syrah, Castelão e Aragonez são vinificadas separadamente e o vinho não tem contato com barrica, o que resulta no seu estilo moderno.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

CLASSIFICAÇÃO

IGP

UVAS

Syrah (34%), Castelão (33%) e Aragonez (33%)

SAFRA

2023

SOLO

Solos arenosos.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

Entre 14°C e

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Este vinho é ideal para acompanhar pratos leves de carne e bacalhau, podendo ser servido mais fresco que o usual em vinhos tintos (entre 14°C e 16°C).

VINIFICAÇÃO

- ◆ As castas foram vinificadas separadamente, utilizando-se de uma vinificação tradicional. Maceração curta, fermentações a temperaturas controladas para permitir a retenção dos aromas frutados visando um estilo moderno, cheio de fruta, muito agradável para consumo jovem.

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelho rubi;

Aroma: tem aromas de frutas vermelhas e de bosque, lembrando morango e cereja;

Sabor: apresenta-se na boca com sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave e fresca.