

SERRAS DE AZEITÃO BRANCO

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

Duas típicas uvas portuguesas: Fernão Pires e Verdelho, vinificadas separadamente, originaram este vinho branco leve, fresco e aromático, com notas de frutas cítricas e tropicais, além de toques florais e minerais. Sua ótima acidez indica que ele é um forte candidato para acompanhar pratos leves e queijos, mas também pode ser bebericado na piscina.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

CLASSIFICAÇÃO

IGP

UVAS

Fernão Pires e Verdelho

SAFRA

2024

SOLO

Os solos são argilo-calcários.

TEOR
ALCOÓLICO
13%SERVIÇO
Entre 10°C e
12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática. Recomendamos também com queijo de Azeitão.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a
- ◆ baixas temperaturas, para conservar os aromas primários da uva,
- ◆ conseguindo-se assim um estilo de vinho novo, fresco e muito frutado.
- ◆ A casta Fernão Pires confere ao vinho os aromas de frutas amarelas
- ◆ maduras e uma estrutura grande e marcante dando o verdelho aromas
- ◆ de frutos tropicais e de especiarias.

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2025 apresenta-se de cor muito leve e cítrica, com notas
florais e de frutas amarelas como os cítricos, o abacaxi e o pêssego
combinadas com toques de frutas tropicais; 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.