

SERRAS DE AZEITÃO TINTO

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

É um vinho tinto cheio de fruta vermelha e preta, como ginja e cereja, e com nuances florais. Na boca, revela um frutado intenso, é equilibrado, macio, fácil de gostar. Resulta do corte das uvas Aragonez e Alicante Bouschet, que foram vinificadas separadamente. Não houve contato com carvalho para preservar sua pureza e frescor.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

UVAS

Aragonez (75%) e Alicante Bouschet (25%)

SAFRA

2023

SOLO

Os solos são franco-arenosos.

TEOR
ALCOÓLICO
13%SERVIÇO
Entre 16°C e
18°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

É um bom acompanhante de pratos de carnes brancas, ou peixe elaborados.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As castas destas duas variedades encontram o terroir ideal para um vinho rico, elegante e macio na boca, nas vinhas de baixa produção dos solos arenosos de Palmela. As diferentes castas, quando atingiram a maturação ideal, foram vinificadas separadamente usando-se um método tradicional.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha profunda o Serras de Azeitão Tinto apresenta aromas de frutos vermelhos e pretos como o morango e amoras, combinados com umas notas de flores selvagens; na boca a sensação desta fruta é intensa originando um vinho com um final cheio, suave, muito fresco e persistente. Tem uma óptima capacidade de envelhecimento em garrafa.