

JP Azeitão Branco

2014



JP AZEITÃO BRANCO 2014

DENOMINAÇÃO: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

CASTAS: 55% Fernão Pires e 45% Moscatel de Setúbal

ESTÁGIO: Sem estágio em madeira

PRODUÇÃO: 1.850.000 garrafas de 0,75

ENÓLOGO: Filipa Tomaz da Costa

PRIMEIRA COLHEITA: 1993



HISTÓRIA:

Num país de sol como Portugal, com cerca de 800 km de costa e praia, com um mar azul batido e de água fria, onde é pescado o melhor peixe da Europa, tinha que se inventar um vinho branco que estivesse em perfeita sintonia com esta “Arte de Viver”. Numa época, em que os vinhos brancos portugueses eram ainda bastante vivos, frutados e refrescantes, impunha-se criar um vinho de muita apetência, fresco, leve e ultra moderno e no qual sobressaíssem naturalmente as notas florais e frutadas. JP Branco será o vinho que marcou a viragem da história da Bacalhôa Vinhos de Portugal. Foi um rápido sucesso de vendas tendo em três anos ultrapassado os 3 milhões de garrafas vendidas.

PERFIL:

Produzido em 2014 a partir das duas principais castas brancas da Península de Setúbal, o Fernão Pires (55%) e o Moscatel de Setúbal (45%). Em 2014, tal como em 2012 e 2013, o ano decorreu com temperaturas abaixo da média e muito chuvoso provocando uma maturação muito lenta e tardia das uvas.

O Fernão Pires foi vindimado no princípio de Setembro, tendo o Moscatel de Setúbal sido colhido já em Outubro. Estas duas castas foram vinificadas separadamente, usando-se métodos suaves na prensagem, fermentações a baixas temperaturas visando a conservação dos aromas primários da uva. No início de Dezembro de 2014, os vinhos varietais foram então loteados, contribuindo os de Moscatel de Setúbal nas características florais e frescura do lote final, sendo os de Fernão Pires responsáveis pela estrutura e aromas de frutas amarelas.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

pH: 3,21

Açúcar Redutor (g/l) : 1,7

Acidez Total(g/l AT): 6,4

SO2 Total (mg/l): 120

Temperatura de Serviço: 8-10°C

NOTAS DE PROVA:

De cor citrina, o JP Azeitão Branco 2014 apresenta-se com um aroma muito floral e frutado, com notas de flor de laranjeira, ananás e citrinos; na boca estas sensações são realçadas e completadas por uma acidez bem presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco, longo e persistente. Estas características aconselham que seja servido muito fresco 8°C.

GASTRONOMIA:

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

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2013

Medalha de Bronze | International Wine & Spirits | 2013

Colheita de 2011: 87 pontos | Wine Spectator | 2012

