

JP Azeitão Tinto

2014



JP AZEITÃO TINTO 2014

DENOMINAÇÃO: Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

CASTAS: 47% Castelão, 40% Aragonez, 13% Syrah

ESTÁGIO: Sem estágio em madeira

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

PRIMEIRA COLHEITA: 1993



HISTÓRIA:

Em 1996, a Bacalhôa Vinhos de Portugal viu-se atribuir a gratificante menção de Melhor Empresa do Ano pelo autor do “Roteiro Prático dos Vinhos Portugueses”, por tudo quanto fez pela divulgação do vinho através do acréscimo do consumo. A gama dos vinhos da Bacalhôa Vinhos de Portugal são, o que se poderia chamar o resultado de “uma ideia de génio” e um excelente exemplo de boa relação preço/qualidade. O autor do Roteiro escrevia nessa altura a propósito desta figura genial: “António Francisco Avillez conseguiu assim o milagre de devolver o vinho às grandes multidões sem abandonar os produtos de elevada qualidade; evitou que o vinho prosseguisse um rumo elitista que o condenaria à morte súbita.” O sucesso deste vinho estendeu-se aos mercados de exportação, tendo atingindo números de vendas muito interessantes no mercado americano e irlandês.

PERFIL:

A colheita de 2014 foi produzida 47% a partir da casta Castelão, mais conhecida com o nome de Periquita na Península de Setúbal. Esta casta proveniente de vinhas de areias na zona de Palmela, é o “ex-libris” desta Região. Os restantes 53% do lote são constituídos por vinhos de Aragonez e de Syrah, provenientes de vinhas em solos arenosos desta mesma região. As castas são vindimadas separadamente, utilizando-se uma vinificação tradicional, com macerações curtas, fermentações a temperatura controlada, para permitir a retenção dos aromas frutados, visando um estilo moderno, cheio de fruta, muito agradável para consumir jovem.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,7

PH: 3,55

Açúcar Residual: 2,5

Acidez Total(g/l AT): 5,7

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 14-16°C

NOTAS DE PROVA:

De cor vermelha profunda e brilhante, aroma frutado com dominância das “nuances” de frutos encarnados do bosque, de morangos e ginjas, apresenta-se na boca com sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave e fresca.

GASTRONOMIA:

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

PRÉMIOS/DISTIÇÕES:

Colheita de 2012: Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2013

Colheita de 2011: 87 Pontos | Wine Spectator | 2012

Colheita de 2010: Medalha de Ouro | Selections Mondiales des Canada | 2012