

# Quinta da Bacalhôa

Tinto 2012



## QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2012

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Península de Setúbal

**CASTAS:** 90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot

**ESTÁGIO:** 11 meses em barricas novas de carvalho francês Allier

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Calcários

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1979



### HISTÓRIA:

Nos anos setenta dadas as condições climáticas de Azeitão onde fica localizada a Quinta da Bacalhôa apostou-se na criação de um vinho das castas francesas mais famosas do mundo, o Cabernet Sauvignon e o Merlot. Assim nasceu em 1979 o Quinta da Bacalhôa, o primeiro Cabernet Sauvignon Português. Apostou-se na altura em trazer ao mercado, um vinho, totalmente vinificado em barricas de carvalho novo com um conceito inovador na enologia portuguesa.

### PERFIL:

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos calcários vermelhos e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas no encepamento da Quinta o Cabernet sauvignon e o Merlot beneficiam de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Em 2012, tanto o Merlot como o Cabernet sauvignon apresentaram à vindima, uvas muito sãs, bem maduras, com taninos redondos e presentes. A vindima decorreu normal dada a grande qualidade das uvas.

Após a fermentação dos vinhos elementares a temperatura controlada, seguiu-se um período de «cuvaision» (maceração pelicular pós-fermentativa) de uma semana.

Com uma selecção criteriosa, contemplando numerosas provas e análises, criou-se o lote final que estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 11 meses.

### ANÁLISES:

**Álcool (%vol.):** 14,5

**PH:** 3,58

**Açúcar Residual:** 4,5

**Acidez Total(g/l AT):** 6,2

**SO2 Total (mg/l):** 100

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

### NOTAS DE PROVA:

Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2012 apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com “nuances” de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves bem presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

### GASTRONOMIA:

É o acompanhante ideal de pratos de carnes vermelhas, caça.

### PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita de 2011: 17 pts | Guia João Paulo Martins | 2013

Colheita de 2011: 17 pts | Revista de Vinhos | 2014

Colheita de 2010: 93 pts | Wine Enthusiast Magazine | 2010

Colheita de 2008: 93 Pontos | Editor's Choice & TOP 100 (46.º) | Wine Enthusiast Magazine | 2010