

# Bacalhôa Syrah

## Tinto 2015



14,0  
%vol

16-18°



De cor vermelha muito profunda, apresenta aromas intensos dominados por notas de fruta, como a compota de ameixa, ginja e especiarias.



Na boca é denso, envolvente, com acidez bem marcada, estruturado e persistente. De notar neste ano seco e quente, a acidez natural que este "terroir" proporciona na maturação e composição dos vinhos obtendo-se um ótimo equilíbrio.



17 meses em carvalho francês



# BACALHÔA SYRAH 2015

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

**CASTAS:** 100% Syrah

**ESTÁGIO:** 17 meses em carvalho francês

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Calcários

**PRIMEIRA COLHEITA:** 2015



## HISTÓRIA:

Nos anos 90 a empresa apostou na introdução na Península de Setúbal de novas castas de diferentes origens. Com estas novas plantações planeou-se a criação de vinhos de uma única casta. Uma das escolhidas foi a Syrah, a casta dos famosos vinhos da “Côte du Rhône” que foi plantada nas vinhas na zona de Palmela, Carrasqueira e Tatá, cujo “terroir” favorece as condições ideais para a obtenção de vinhos tintos de alta qualidade. Após a vinificação cuidada e selecionada desta casta em 2015 e posterior estágio em madeira, decidiu-se engarrafar o primeiro Bacalhôa Syrah.

## PERFIL:

De entre as nossas vinhas da casta Syrah, na Península de Setúbal, no concelho de Palmela selecionamos na colheita de 2015 uvas da vinha dos Tatás a meio de Setembro. As práticas vitivinícolas adotadas e o “terroir” aqui encontrado, permitiram obter baixas produções de uvas desta casta com elevadíssima qualidade. As uvas ricas em aromas, taninos e cor foram vinificadas utilizando um método clássico de vinho tinto de guarda que inclui um estágio em barricas novas de carvalho francês Allier, que nesta colheita de 2015 foi de 17 meses.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,55

Açúcar Residual (g/l): 0,8

Acidez Total(g/l AT): 6,0

SO2 Total (mg/l): 118

Temperatura de Serviço: 16-18º

## NOTAS DE PROVA:

De cor vermelha muito profunda, apresenta aromas intensos dominados por notas de fruta, como a compota de ameixa, ginja e especiarias. Na boca é denso, envolvente, com acidez bem marcada, estruturado e persistente. De notar neste ano seco e quente, a acidez natural que este “terroir” proporciona na maturação e composição dos vinhos obtendo-se um ótimo equilíbrio.

## GASTRONOMIA:

Acompanha bem pratos de carne, caça e queijos.