

BACALHÔA SYRAH

TINTO 2021



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



Syrah (100%)



Arenoso



23 meses em carvalho francês 1/3 novas, 1/3 com um ano e 1/3 com 2 anos



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Neste ano de 2021, seleccionamos as uvas da vinha do Pinheiro Ramudo, vindimadas na segunda semana de Setembro. À vinificação clássica de tintos de guarda seguiu-se um estágio durante 23 meses em barricas de carvalho francês. O perfil do 2021, ano normal e durante o período de maturação com temperaturas moderadas e grandes amplitudes térmicas diurno-nocturnas, permitiu uma maturação perfeita resultando num perfil encorpado e aromaticamente exuberante, com uma surpreendente boa acidez e uma estrutura suportada por taninos suaves tão característicos dos Syrah's das areias do Poceirão.

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.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,1

PH: 3,45

SO₂: 101

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,6

Aler génios: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Acompanha bem com pratos de carne, caça e queijos fortes.

HISTÓRIA

Nos anos 90, a empresa foi pioneira na introdução na Península de Setúbal de novas castas de diferentes origens. Com estas novas plantações planeou-se igualmente a criação de vinhos de uma única casta. Uma das escolhidas foi a Syrah, a variedade dos famosos vinhos da "Côte du Rhône" que foi plantada nas nossas vinhas Carrasqueira, Pinheiro Ramudo e Tátá, na zona do Poceirão (Palmela). Os seus terrenos pobres arenosos e as fortes oscilações de temperatura diária e anual favorecem a obtenção de vinhos complexos e com personalidade. O primeiro vinho 100% Syrah nasceu na colheita de 1999.

Revisto em 04/02/2025



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt