

JP AZEITÃO ROSÉ 2025

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



8°C - 10°C



85% Syrah e 15% outras variedades



Argilo-calcário



N/A



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,18 kg
Dimensões 0,225 x 0,152 x 0,327 m
Volume: 0,011 m3



João Ramos

PERFIL

Produzido a partir da casta Syrah (85%) proveniente de vinhas situadas na Península de Setúbal. Após uma rigorosa amostragem das uvas na vinha, são definidas as datas de vindima. As uvas, ao chegarem à adega, são imediatamente refrigeradas e prensadas de forma suave. O mosto resultante é clarificado e fermenta a baixas temperaturas (10-12°C), permitindo uma fermentação lenta que preserva os aromas primários da casta. Após a fermentação, os diferentes vinhos são loteados, destacando-se os aromas de frutos vermelhos, como cereja e ginja, característicos da casta Syrah. Seguem-se os processos de estabilização proteica e tartárica, culminando numa filtração cuidadosa. O lote final foi elaborado em janeiro de 2026.

NOTAS DE PROVA

De cor rosada pálida, o JP Azeitão Rosé 2025 é marcado por notas frutadas como a ginja e a cereja provenientes da casta Syrah; na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final cheio, muito mineral e fresco.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5
ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 6.0
PH: 3,21
SO2: 99
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 6,5
ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

VEGAN

GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



Revisto em 04/02/2026



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt



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