

SERRAS DE 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 em 85% proveniente de vinhas localizadas na Península de Setúbal. Após uma cuidadosa amostragem da uva nas vinhas, as datas de vindima são marcadas. A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido, depois de defecado fermenta a baixas temperaturas (10 - 12°C) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta visando a preservação dos aromas primários da casta. Os diversos vinhos são então loteados. Esta casta Syrah contribui para aromas de frutos encarnados como a cereja e a ginja. Após o loteamento procede-se a estabilização proteica e tartárica, seguida de filtração. O lote final foi realizado no mês de Dezembro de 2025.

NOTAS DE PROVA

De cor rosada pálida, esta colheita 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 19/03/2026



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