



ARTE VINHO PAIXÃO

Março 2015



E a Empresa do Ano é...

A Bacalhôa Vinhos de Portugal foi distinguida com o galardão "Empresa do Ano" nos prémios "Os Melhores do Ano" da Revista de Vinhos, já reconhecidos como os 'Óscares do Vinho'. A distinção foi revelada no dia 13 de fevereiro, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, onde decorreu a entrega dos Prémios. A Bacalhôa reafirma-se, assim, como um dos mais importantes players do mercado vínico português.

A Bacalhôa viu reconhecida a sua dedicação, que se alargou da Península de Setúbal para as adegas nas regiões vínicas mais importantes de Portugal: Alentejo, Península de Setúbal, Lisboa, Bairrada, Beiras, Dão e Douro.

Foram vários os fatores que contribuíram para a atribuição desta distinção e que tornam a Bacalhôa uma empresa ímpar no mercado nacional, representando a sua dimensão: mais de 1200 hectares de vinhas distribuídos por 7 regiões portuguesas (Douro, Dão, Bairrada, Beiras, Lisboa, Península de Setúbal e Alentejo); 40 castas diferentes produzidas em 40 quintas; 4 centros vínicos (Douro, Sangalhos, Azeitão e Alentejo); 70 % de autonomia na produção própria de vinho e 5 núcleos de Enoturismo (Aliança Underground Museum, Bacalhôa Buddha Eden, Palácio e Quinta da Bacalhôa, Bacalhôa Museu e Adega e a Quinta do Carmo) - entre eles o mais visitado anualmente em Portugal, o Bacalhôa Buddha Eden.

A singularidade e excelência da Bacalhôa são notórias através da produção de vinhos que são líderes de mercado e que tornam a empresa numa referência a nível nacional (Quinta da Bacalhôa, Palácio da Bacalhôa, Quinta do Carmo , JP Azeitão , Aliança Velha , Espumantes Aliança , Moscatéis de Setúbal , Quinta dos Quatro Ventos , entre outros) mas também com a capacidade de produzir vinhos topo de gama e que vão ao encontro dos gostos e necessidades de um público cada vez mais exigente e conhecedor.

É graças à confluência gerada por estes fatores, com o recurso às tecnologias mais atuais e aos conhecimentos e aptidões de uma equipa de colaboradores com provas dadas, que a Bacalhôa Vinhos de Portugal consegue deter uma capacidade única no competitivo mercado mundial e de oferecer vinhos perfeitos para qualquer ocasião.



ARTE VINHO PAIXÃO

Março 2015

Nova Colheita - Vinhos Brancos 2014

A Bacalhôa Vinhos de Portugal produz a partir de todas principais regiões vitivinícolas, respeitando métodos e castas de cada uma delas, o que se traduziu numa colheita e 2014 de grande qualidade, apresentando agora 4 novos vinhos brancos de excelência e com personalidades marcadas e distintas: Catarina 2014, Cova da Ursa Chardonnay 2014, Quinta da Bacalhôa Branco 2014 e Quinta do Carmo Branco 2014. Uma seleção que acompanha uma ampla diversidade gastronómica, desde o peixe a carnes de aves.



O Catarina 2014 é um vinho produzido com as principais castas brancas da Península de Setúbal: a Fernão Pires e a Arinto, acompanhadas pela casta branca mais famosa do Mundo, a Chardonnay. Fruto de uma colheita num ano com maturação tardia, conferiu-lhe notas de fruta amarela, como o pêssego e o ananás, combinadas com sensações subtis de madeira tostada, apresentando um final firme, muito fresco, mineral, longo e complexo. Opção perfeita para sopas e pratos de peixe ou em contraste com queijo de Azeitão.

O Cova da Ursa Chardonnay 2014 é um monocasta Chardonnay das colinas de Azeitão, na serra da Arrábida. O seu solo pedregoso argilo-calcário e o clima da zona da Arrábida levam a que as uvas desta casta amadureçam lentamente atingindo uma elevada qualidade. Possui um aroma rico a frutos amarelos característicos da casta Chardonnay, como o pêssego e o ananás, combinadas com notas tostadas e abaunilhadas, provenientes do contacto com a madeira francesa, traduzindo-se num acompanhante ideal para carnes de aves.

As Castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon Blanc no seu ponto de maturação ideal transformam-se no Quinta da Bacalhôa Branco 2014 depois de cada variedade ser vinificada separadamente para serem agregadas num estágio de 4 meses em carvalho novo francês, com a tradicional técnica de "Battonage". Apresenta aromas complexos com caracteres frutados e registos de toranja, maracujá e alperce, assim como notas florais como a tília e o mel, numa boca elegante e de grande profundidade, com estrutura e corpo forte.

Produzido com uvas das principais castas brancas do Alentejo: a Roupeiro, a Antão Vaz e a Arinto, as variedades para o Quinta do Carmo Branco 2014 são vindimadas na 3ª e 4ª semana de Agosto e durante a noite para proteger e preservar todos os aromas das uvas. Apresenta uma boa acidez natural que lhe confere uma frescura e vivacidade única. No nariz apresenta aromas a citrinos e a frutos tropicais, conferindo-lhe um toque exótico sublime e complexo.

A Bacalhôa deve a sua capacidade única no competitivo mercado português de oferecer vinhos brancos de qualidade superior, que têm conquistado vários prémios nacionais e internacionais. Foi com base neste reconhecimento, fruto do trabalho desenvolvido, ao longo dos anos, pela equipa de viticultura e enologia da Bacalhôa, que marcas como Quinta do Carmo, Quinta da Bacalhôa, Cova da Ursa e Catarina são hoje, sinónimo de qualidade, excelência e consistência.



ARTE VINHO PAIXÃO

Março 2015

Vinhos Bacalhôa e Aliança distinguidos nos "Óscares do Vinho"



O prémio de Empresa do Ano atribuído à Bacalhôa foi o ponto alto de uma noite memorável mas vários vinhos produzidos pela Bacalhôa Vinhos de Portugal e Aliança Vinhos de Portugal foram galardoados na cerimónia dos "Óscares do Vinho", organizada pela Revista de Vinhos no dia 13 de Fevereiro, na Alfândega do Porto.

O T Quinta da Terrugem 2011, disponível no mercado desde o final de 2014, foi incluído nos "30 Prémios de Excelência", sendo considerado como um dos melhores tintos portugueses na fantástica colheita de 2011. Este vinho tinto proveniente de uma propriedade localizada no concelho de Elvas faz as delícias de muitos apreciadores e tem surpreendido muitos outros que o desconheciam.

Na categoria "Boa Compra", a Revista de Vinhos incluiu o Foral 2012, o Quinta da Garrida Branco 2013, o Aliança Bairrada Reserva Branco 2013, o Catarina 2013, o JP Azeitão Tinto, o Quinta da Bacalhôa Tinto 2012, Alabastro Branco 2013 e Bacalhôa Moscatel Roxo Superior 2002. Esta categoria distingue os vinhos que têm a melhor relação qualidade-preço, um dos valores que rege a atividade comercial da Bacalhôa e da Aliança.

Celebre o Dia do Pai com vinhos da Bacalhôa e Aliança

Mais uma data festiva se aproxima, o Dia do Pai, e não queremos que deixe passar esse dia sem uma celebração adequada e merecida. Por essa razão, propomos-lhe alguns dos melhores vinhos produzidos pela Bacalhôa e Aliança, para que possa brindar com quem está sempre ao seu lado. Palácio da Bacalhôa 2009, T Quinta da Terrugem 2011 e Aguardente Aliança XO são as nossas sugestões de presente para este dia tão especial.



Aproveite a chegada da Primavera para conhecer os nossos espaços de Enoturismo



A chegada da Primavera, durante o mês de Março, significa dias mais longos e mais horas de sol. Sob o tema "Arte, Vinho e Paixão" deixe-se surpreender com os nossos espaços de Enoturismo.

Já visitou algum Palácio do século XV que é considerado Monumento Nacional? Já passeou por entre dezenas de estátuas de Budas no maior jardim oriental da Europa? Já percorreu um museu subterrâneo enquanto observa 9 coleções de arte e se cruza com centenas de garrafas de espumante e de barricas? Das vinhas ao vinho, todo o processo vitivinícola é envolvido em vários cenários que incluem a tradição e modernidade, com exposições artísticas diversas, da pintura à escultura, nunca esquecendo as magníficas obras naturais.