

**BACELO NOVO***em caixas de 12 gfas.*

Bacele

Vinhos de Lisboa, Douro e Alentejo para todos os dias...

JÁ PROVOU?

→ *Nova Colheita***BACELO NOVO****BRANCO 2015***Reg. Lisboa***PRODUTOR** Quinta da Barreira**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa**CASTAS** Chardonnay, Arinto**VINIFICAÇÃO** Vinificação por Bica Aberta.

Fermentação em inox a temperatura

controlada de 14°C.

TEOR ALCÓOLICO 12%**NOTAS DE PROVA** Cor citrino claro.

Aroma intenso, notas minerais, cítricas

(lima, limão) e florais. Na boca é equilibrado,

com uma muito boa acidez a transmitir-lhe

frescura. Final longo e aromático.

LONGEVIDADE 1 a 2 anos**SERVIÇO** A 10/12°C como aperitivo,

com peixe, marisco ou acompanhando

pratos leves e carnes frias.

ENÓLOGO José Gaspar**SÓCIO****3,71€**

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO**3,90€**

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 122961

44,52€

Caixa 12 GFAS

46,80€

Caixa 12 GFAS

→ *Nova Colheita***BACELO NOVO****TINTO 2014***Douro***PRODUTOR** Lua Cheia em Vinhas Velhas**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca,

Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento.

Maceração pré-fermentativa longa a 34°C.

Fermentação alcoólica com temperatura

controlada [22/24°C].

TEOR ALCÓOLICO 13,5%**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intenso com laivos

violeta. Aroma jovem, frutos negros com

notas vegetais e tostadas discretas. Na boca

apresenta boa estrutura, é elegante e macio

com bons taninos. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos**SERVIÇO** A 15/17°C com bacalhau no forno

e carnes assadas.

ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco

Baptista

SÓCIO**3,71€**

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO**3,90€**

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 123025

44,52€

Caixa 12 GFAS

46,80€

Caixa 12 GFAS

→ *Nova Colheita***BACELO NOVO****TINTO 2015***Alentejo***PRODUTOR** Casa de Santa Vitória**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano**CASTAS** Touriga Nacional, Trincadeira,

Aragonez, Tinta Caiada

VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de

fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox.

Ligeira filtração antes do engarrafamento.

Estágio em garrafa durante 6 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%**NOTAS DE PROVA** Cor rubi. Aromas intensos

com notas florais e de frutos vermelhos.

Na boca é elegante e macio confirmando

os aromas. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos**SERVIÇO** A 15/17°C com carnes vermelhas,

borrego assado e outros pratos

condimentados e queijos leves.

ENÓLOGA Patrícia Peixoto**SÓCIO****3,71€**

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO**3,90€**

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 122953

44,52€

Caixa 12 GFAS

46,80€

Caixa 12 GFAS

Conjunto Bacele Novo4 gfas. BACELO NOVO **BRANCO 2015** *Lisboa* + 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2014** *Douro*
+ 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2015** *Alentejo*sócio **44,52€** Caixa 12 GFAS

REFª 123030

NÃO SÓCIO **46,80€** Caixa 12 GFAS



Novo

