

BACALHÔA CHARDONNAY

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

Produzido desde a colheita de 1986, primeiramente com a marca Cova da Ursa, foi o primeiro Chardonnay português. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa Vegano



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Península de Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
13%

PH
3,35

ACIDEZ
TOTAL
6g/ L

AÇÚCAR
RESIDUAL
0,6 g/L

SERVIÇO
10 °C – 12 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

Argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

é o acompanhante ideal de pratos de peixe de sabores intensos ou de carne de aves.

VINIFICAÇÃO

É produzido com uvas da casta Chardonnay da nossa vinha Cova da Ursa, situada na Serra da Ursa nas colinas de Azeitão, na serra da Arrábida. O seu solo pedregoso argilo-calcário e o meso-clima da zona da Serra da Arrábida, levam a um amadurecimento lento das uvas, atingindo elevada qualidade. Em 2022 a vindima desta casta decorreu no dia 23 de agosto, sendo um ano de maturação precoce para todas as castas; nesta colheita a uva teve uma maturação lenta, originando características minerais, florais e um ótimo balanço em acidez natural.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ 60% do mosto fermenta em barricas novas de carvalho francês de grão fino onde estagia por 5 meses. A battonage constante confere maior complexidade
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarela pálida, com reflexos esverdeados

Aroma. um aroma rico a frutos amarelos característicos da casta Chardonnay, como o pêssego e o ananás, combinadas com nuances tostadas e abaunilhadas, provenientes do contato com a madeira francesa

Sabor. na boca, encontramos fortes sabores a frutas amarelas bem combinados com madeira, uma franca acidez, que lhe confere um caráter mineral e um final cheio e persistente.