

BACALHÔA GRECO DI TUFO

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

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

Greco

SAFRA

2023 Este Greco di Tufo provém da primeira vinha portuguesa desta casta originária da Roma Antiga, onde era famosa por suas propriedades afrodisíacas. Delicadeza, elegância, exotismo e singularidade são as palavras que definem esse vinho.

TEOR
ALCOÓLICO
13,5%

PH
3,18

ACIDEZ
TOTAL
6 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
1,7 g/L

SERVIÇO
10 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

Arenoso

HARMONIZAÇÃO

pelo seu exotismo, é perfeita companhia para peixes magros com molho cremoso, pratos ricos em especiarias, peixes defumados ou cozinha oriental.

VINIFICAÇÃO

Produzido com uvas da casta Greco plantadas nas planícies das Faias na Península de Setúbal. A colheita de 2022 apresenta-se com uma boa acidez natural, muito floral, mineral e aromática devido às condições climáticas do ano agrícola, com maturações da uva um pouco tardias que favoreceram a qualidade desta casta. Foram vindimadas no dia 26 de setembro de 2022.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ maceração pré-fermentativa
- ◆ fermentação alcoólica lenta, em cubas de inox, com temperatura controlada
- ◆ estagiou sobre as borras finas durante cinco meses, o que lhe conferiu untuosidade e longo final de boca

NOTAS DE PROVA

Cor. amarela dourado, brilhante

Aroma. apresenta uma grande riqueza aromática, com notas florais, cítricas e minerais

Sabor. na boca é cremoso, num perfil exótico, com ótima estrutura e acidez. É um branco com muita tipicidade, um vinho absolutamente singular.