

BACALHÔA VERDELHO

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

Este Verdelho provém das nossas vinhas do excelente “terroir” arenoso das Faias que proporciona vinhos elegantes e perfumados com final longo e delicado. 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

Verdelho

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
14%

PH
3,06

ACIDEZ
TOTAL
5,7 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
0,7 g/L

SERVIÇO
10 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

Arenoso

HARMONIZAÇÃO

é um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática.

VINIFICAÇÃO

A colheita de 2022 apresenta-se com uma acidez natural bem presente, muito floral, mineral e aromático devido às condições climáticas desta colheita, com maturações da uva muito lentas que favorecem sempre a qualidade dos vinhos brancos.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ este Verdelho fermentou lentamente e estagiou nas suas borras finas durante 6 meses, conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca.
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarela palha, com reflexos esverdeados

Aroma. aromas complexos revelando notas florais e de frutas tropicais com registos de maracujá e um especial toque de especiarias