

QUINTA DA BACALHÔA BRANCO

SETÚBAL · PORTUGAL

Em 2000 iniciou-se o projeto para criar o Quinta da Bacalhôa Branco. Selecionou-se duas famosas castas da região de Graves (Pessac-Leognan) – Sémillon e Sauvignon Blanc – e uma das principais castas de Portugal – Alvarinho. Nasceu assim na safra de 2006 o primeiro Quinta da Bacalhôa Branco. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa Vegano



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Sémillon (50%), Alvarinho (25%)
e Sauvignon Blanc (25%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,09

ACIDEZ
TOTAL

5,7 g/L

SERVIÇO

10 °C – 12 °C

AÇUCAR

RES. 0,7 g/L

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

Argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

pratos de peixe, carnes de
aves, queijos

VINIFICAÇÃO

- ◆ das vinhas localizadas na Quinta da Bacalhôa selecionamos as castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon Blanc no seu ponto de maturação ideal para produzir o Quinta da Bacalhôa Branco
- ◆ colheita realizada manualmente
- ◆ cada variedade foi vinificada separadamente
- ◆ A fermentação ocorreu em cubas de inox. Somente 9% do mosto, só o da casta Sémillon, fermentou em barricas novas de carvalho francês seguido de estágio de seis meses com “batonnage”.
- ◆ após a realização do lote final, o vinho foi engarrafado

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo palha, com reflexos esverdeados

Aroma. aromas complexos revelando caracteres frutados com registos de toranja, maracujá e pêsego surgem escoltadas por toques florais e de mel.

Sabor. na boca é um vinho branco de caráter distinto, com grande estrutura e profundidade