

# Quinta da Bacalhôa

## Branco 2015



14,5  
%vol

10 -12°C



Aromas complexos revelando caracteres frutados com registos de toranja, maracujá e alperce, caracteres florais como a tília e o mel



Boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte.



15 % do mosto fermentou e estagiou 4 meses em barricas novas de carvalho francês



# QUINTA DA BACALHÔA BRANCO 2015

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Península de Setúbal

**CASTAS:** 50% Sémillon, 25% Alvarinho e 25% Sauvignon blanc

**ESTÁGIO:** 15 % do mosto fermentou e estagiou 4 meses em barricas novas de carvalho francês

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Calcários

**PRIMEIRA COLHEITA:** 2006



## HISTÓRIA:

Para comemoração dos 25 anos de produção do Quinta da Bacalhôa tinto, plantámos Sémillon e Sauvignon blanc, as duas castas brancas mais importantes de Bordéus, e a casta Alvarinho, a mais reconhecida em Portugal. Com estas uvas pretendemos alargar o potencial vitivinícola da Quinta da Bacalhôa.

## PERFIL:

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 2015. Cada variedade é vinificada separadamente respeitando-se o seu amadurecimento óptimo para o estilo que se pretende. Com um início de fermentação em cubas de inox, 15% do mosto, só o da casta Sémillon, fermentou e estagiou em barricas novas de carvalho francês seguido de estágio de quatro meses com “batonnage”. Após a realização do lote final em Janeiro de 2016 o vinho foi engarrafado.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,20

Açúcar Residual (g/l): 2,9

Acidez Total(g/l AT): 6,5

SO2 Total (mg/l): 115

Temperatura de Serviço: 10-12°C

## NOTAS DE PROVA:

Apresenta uma cor amarelo palha, com laivos esverdeados, aromas complexos revelando caracteres frutados com registos de toranja, maracujá e alperce, caracteres florais como a tília e o mel, numa boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte.

## GASTRONOMIA:

Pratos de peixe de sabores intensos ou de carne de aves. Recomendamos também com queijo DOP Azeitão.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita de 2014:

Mundus Vini Summer Edition – Medalha de Prata (2015)

Revista de Vinhos – Melhor de Portugal (2015)