

BACALHÔA VERDELHO BRANCO 2022



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,0
%vol

10°C - 12°C



Verdelho (100%)



Calcários



NA



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido com uvas da casta Verdelho plantadas nas planícies das Faias na Península de Setúbal. 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. Este vinho branco fermentou lentamente e estagiou nas suas borras finas durante 6 meses, conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca. O Verdelho dá aos vinhos aromas de frutos tropicais e de especiarias. O lote final foi realizado no dia 27 de Fevereiro de 2023, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado no dia 26 de Abril de 2023.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo palha, com laivos esverdeados, aromas complexos revelando notas florais e de frutas tropicais com registos de maracujá e alperce numa boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,7

PH: 3,06

SO₂: 100

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

VEGAN

GASTRONOMIA

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.

HISTÓRIA

Todos os anos a empresa produz vinhos de várias variedades de uvas brancas plantadas nas nossas vinhas da Península de Setúbal. Tendo nos últimos anos encontrado qualidades excepcionais nos brancos verdes resolvemos criar uma nova marca para dar a conhecer estas preciosidades aos consumidores. Este Verdelho provem das nossas vinhas do excelente “terroir” arenoso das Faias que proporciona vinhos elegantes e perfumados com final longo e delicado.

Revisto em 08/05/2023



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhhoa.pt