

BACALHÔA ENCRUZADO BRANCO 2022



DOC DÃO



13,0
%vol

10°C - 12°C



Encruzado (100%)



Granítico



40% fermentou e estagiou 3 meses
em barricas de 1 ano de carvalho



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 10,29 kg
Dimensões 0,285 x 0,193 x 0,310 m
Volume: 0,017 m³



Francisco Antunes

PERFIL

O ano de 2022 caracterizou-se por um atraso generalizado no desenvolvimento dos sucessivos ciclos da videira.

Ano atípico com pluviosidades regulares no início e meio do ciclo vegetativo e frio na floração, que se alteraram para o final com longos períodos secos e temperaturas muito acima do normal na região do Dão. No entanto as uvas que foram colhidas já nos finais de Setembro foram de uma qualidade exemplar pelo que auguramos um ano de 2022 absolutamente excepcional tanto em brancos como tintos. Durante a vinificação, existe uma maceração pelicular durante 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se apenas o mosto lágrima mais puro.

O Bacalhôa Encruzado Branco 2022 é elaborado exclusivamente a partir da casta Encruzado, típica e exclusiva da região do Dão. 40% do vinho é fermentado em barricas de carvalho francês de 1 ano e ao qual é feito battonage (remexer as borras finas para incremento da estrutura gustativa do vinho) durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela esverdeada muito pálida. Aroma intenso muito delicado com nuances de fruta de polpa branca e muito suaves tostados. Equilibrado e com final de boca longo e intenso. Notas minerais perceptíveis no aroma e sabor que lhe conferem complexidade e longevidade. Boa acidez, refinado e elegante. Enorme capacidade evolutiva.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 4,8

PH: 3,04

SO₂: 94

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,8

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Os vinhos elaborados com a casta Encruzado, combinam muito bem com carnes leves, peixes gordos e saladas com marisco.

HISTÓRIA

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela, em Vila Nova de Tazém, em plena região do Dão, esta quinta distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer. Com as variedades Tintas (Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen) e Brancas (Encruzado) repartidas por várias parcelas, os vinhos são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria vinhos muito minerais, plenos de frescura e de enorme características gastronómicas.

Revisto em 04/07/2023



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

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