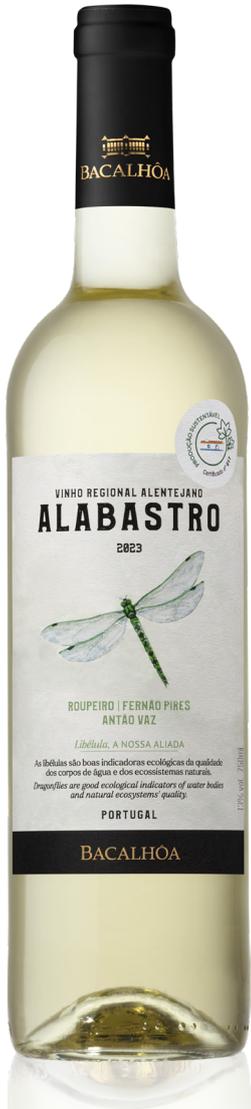


# ALABASTRO BRANCO 2023

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



13,0  
%vol

10°C - 12°C



Roupeiro (50%);  
Fernão Pires (30%);  
Antão Vaz (20%)



Argilo-Xistosos



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,10 kg  
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m  
Volume: 0,011 m<sup>3</sup>



Rui Vieira

## PERFIL

Produzido com uvas das mais emblemáticas castas brancas alentejanas, Roupeiro, Fernão Pires e Antão Vaz das vinhas da Quinta do Carmo. A vindima do Roupeiro e do Fernão Pires começou na última semana de Agosto e primeira de Setembro. Mais tardio, o Antão Vaz foi colhido na terceira semana de Setembro. As castas foram vinificadas em separado. Uvas prensadas com suavidade e mosto limpo por decantação estática. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura para melhor preservação dos aromas. A fruta expressiva do Roupeiro combinada com as notas florais do Fernão Pires e um pouco de Antão Vaz a equilibrar o corpo, resultou neste Vinho frutado e persistente na boca.

## NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido. Aroma muito frutado lembra flores silvestres, frutas de polpa branca como pessego e alguns frutos tropicais. Boa presença na boca, fresco, com final vivo e prolongado.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,5

PH: 3,13

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,8

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

## GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar aperitivos, peixes, massas, saladas, e até carnes brancas.

## PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2022: Gilbert & Gaillard International Challenge 88 PTS

Colheita 2022: Mundus Vini Spring Tasting 2024 - Silver

## HISTÓRIA

O nome Alabastro é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco. À semelhança da mesma, o Alabastro é um vinho sólido, firme, de sabores citrinos que perduram na boca.

Revisto em 11/07/2024



BACALHÓIA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhóa.pt

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