

# BACALHÔA SAUVIGNON BLANC

## BRANCO 2023



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0  
%vol

10°C - 12°C



100% Sauvignon Blanc



Calcários



NA



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 10,29 kg  
Dimensões 0,285 x 0,193 x 0,310 m  
Volume: 0,017 m<sup>3</sup>



Filipa Tomaz da Costa

### PERFIL

Produzido com uvas da casta Sauvignon blanc plantadas na Península de Setúbal. A colheita de 2023 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 Sauvignon blanc fermentou lentamente e estagiou nas suas borras finas durante 6 meses, conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca.

O lote final foi realizado em Março de 2024, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado em Junho de 2024.

### NOTAS DE PROVA

Um Sauvignon blanc concentrado e refrescante. Aromas e sabores complexos e precisos onde sobressaem notas vegetais e frutadas de toranja e maracujá.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,9

PH: 3,09

SO<sub>2</sub>: 83

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,5

ALERGÉNIOS: CONTÉM 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 de Sauvignon blanc resolvemos criar uma nova marca para dar a conhecer estas preciosidades aos consumidores. Esta casta é famosa tanto na região Francesa dos vinhos de Sancerre como na Nova Zelândia. Este vinho provem da nossa vinha do excelente “terroir” argilo-calcário da Serra da Arrábida, nomeadamente a vinha da Quinta da Bacalhôa que proporciona vinhos elegantes e perfumados com final longo e delicado.

Revisto em 16/07/2024



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