

BACALHÔA BICAL 1931 VINHAS VELHAS BRANCO 2022

DOC BAIRRADA CLÁSSICO



10°C - 12°C



100% Bical



Argilo calcáreo branco de estrutura semi arenosa.



50% fermentou e estagiou 12 meses em barricas novas e de 1 ano de carvalho francês e 50% em inox.



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

PRÉMIOS:



Fórum de Enólogos
Medalha de Ouro



Revista Paixão Pelo Vinho
Edição nº 104
Prémio PPV Excelência

PERFIL

Na região da Bairrada, o ano vitícola de 2022 foi extremamente quente, com reduzida pluviosidade, tendo a viabilidade das plantas sido garantida pelas características dos solos argilosos da Região. As vagas de calor muito longas durante Julho a Setembro provocaram um adiantamento da vindima.

No entanto as uvas que foram colhidas já nos finais de Setembro foram de uma qualidade exemplar que nos permitiu ser muito positivamente expectantes relativamente à qualidade dos vinhos pelo que, augurámos 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 Bical Bairrada Clássico Branco 2022 é elaborado exclusivamente de uvas da casta Bical. Fermentamos 60% do vinho em barricas de carvalho francês novas e de 1 ano e ao qual é feito battonage (remexer as borras finas para incremento da estrutura gustativa do vinho) durante 6 meses. Estagiou 13 meses em garrafa.

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.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,8

PH: 3,11

AÇÚCAR RESIDUAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,9

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Os vinhos elaborados com a casta Bical, que evoluem muito positivamente em garrafa adaptam-se gastronomicamente a peixes gordos e carnes delicadas.

HISTÓRIA

A Quinta da Rigodeira foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 2003. Em pleno coração da Bairrada, entre as localidades de Figueira e Ancas, a Quinta da Rigodeira possui várias parcelas, das quais se destaca uma plantada em 1931 exclusivamente com castas brancas com especial ênfase para a variedade Bical.

A Quinta da Rigodeira distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer: Com as variedade tinta Baga dá origem, na parcela Vinha da Dôna ao Baga Clássico, com a variedade Chardonnay a vinhos base para espumante e com a Bical ao Clássico Branco. Todas são vinificadas separadamente, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha e casta.

Revisto em 03/02/2025



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