

BACALHÔA ENCRUZADO BRANCO 2023



DOC DÃO



12,5
%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

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.

PERFIL

O ano de 2023 destacou-se pelo atraso generalizado nos sucessivos ciclos de desenvolvimento da videira, marcando um perfil climático atípico. O início e o meio do ciclo vegetativo foram caracterizados por uma pluviosidade regular, que deu lugar, na fase final, a longos períodos de seca acompanhados de temperaturas muito superiores ao normal na região do Dão. A esta condição somou-se ainda uma ligeira precipitação próxima da época da vindima.

Apesar destes desafios climáticos, as uvas colhidas já no final de setembro apresentaram uma qualidade exemplar, permitindo antever um ano de 2023 absolutamente excepcional para os vinhos brancos. Durante a vinificação, foi realizada uma maceração pelicular de 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se exclusivamente o mosto lágrima mais puro.

O Bacalhôa Encruzado Branco 2023 é produzido inteiramente a partir da casta Encruzado, variedade emblemática e exclusiva da região do Dão. Cerca de 40% do vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês de um ano, com battonage (movimentação das borras finas para aprimorar a estrutura gustativa do vinho) durante 3 meses, conferindo-lhe complexidade e elegância.

Em junho de 2024, foram engarrafadas 10.600 garrafas desta produção.

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): 5,3

PH: 3,27

SO₂: 110

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 0,6

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

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

Revisto em 05/02/2025



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