

QUINTA DA BACALHÔA

BRANCO 2024



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,5
%vol



10°C - 12°C



Sémillon (50%),
Alvarinho (25%),
e Sauvignon blanc (25%).



Argilo-calcários



11% do mosto fermentou e estagiou 5
meses em barricas novas de carvalho
francês



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0.242 x 0.164 x 0.324 m
Volume: 0,013 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

As uvas das castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon Blanc, provenientes das vinhas da Quinta da Bacalhôa, foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação para a produção do Quinta da Bacalhôa Branco 2024.

Cada variedade foi vinificada separadamente, respeitando o seu ritmo de maturação e o perfil desejado. A fermentação teve início em cubas de inox, sendo que 11% do mosto da casta Sémillon fermentou em barricas novas de carvalho francês, onde permaneceu em estágio durante cinco meses, com batonnage regular.

Após a realização do lote final, a 23 de janeiro de 2025, o vinho foi engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo-palha com reflexos esverdeados. No aroma, revela grande complexidade, combinando notas frutadas de toranja, maracujá e alperce, com subtis nuances florais de tília e mel. Na boca, mostra-se elegante e profundo, com uma estrutura firme e um corpo envolvente.

Um vinho profundo, sofisticado e complexo, que expressa de forma exemplar o caráter singular da Quinta da Bacalhôa.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

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

PH: 3,18

SO₂: 120

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/L): 0,9

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de peixe de sabor intenso ou carnes brancas. Harmoniza igualmente bem com Queijo DOP de Azeitão.

HISTÓRIA

Em 2000, iniciou-se o projeto de criar o primeiro vinho branco produzido na Quinta da Bacalhôa. Após vários anos de estudo e experimentação, foram selecionadas duas castas emblemáticas da região de Graves (Pessac-Léognan) — Sémillon e Sauvignon Blanc —, às quais se juntou uma das variedades mais icónicas de Portugal, o Alvarinho. Desta combinação nasceu, na colheita de 2006, o primeiro Quinta da Bacalhôa Branco.

Revisto em 24/10/2025



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