

BACALHÔA CHARDONNAY BRANCO 2024



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



10°C - 12°C



Chardonnay (100%)



Argilo-calcário



60 % do vinho fermentou e estagiou 5 meses e meio em barricas de madeira nova de carvalho francês grão fino



75cl | 150cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 10,29 kg
Dimensões 0,285 x 0,193 x 0,310 m
Volume: 0,017 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido com uvas da casta Chardonnay da nossa vinha “Cova da Ursa”, situada na Serra da Ursa nas colinas de Azeitão, na serra da Arrábida. O seu solo pedregoso argilo-calcário e o meso-clima da zona da Serra da Arrábida, levam a que as uvas desta casta amadureçam lentamente atingindo uma elevada qualidade. Em 2024 a vindima desta casta decorreu no dia 28 de Agosto de 2024, sendo um ano de maturação temporã para todas as castas; nesta colheita a uva teve uma maturação lenta, originando características minerais, florais e um ótimo balanço em acidez natural. Da sua cuidadosa tecnologia de vinificação realçamos a fermentação e maturação integral de 60% do vinho em barricas novas de carvalho francês grão fino. Também à maneira tradicional é feita diariamente “batonnage” para uma maior complexidade de aromas e sabores. Foi engarrafado no mês de Maio de 2025.

NOTAS DE PROVA

Esta colheita apresenta uma cor amarela pálida, com reflexos esverdeados, um aroma rico a frutos amarelos característicos da casta Chardonnay, como o pêssego e o ananás, combinadas com “nuances” tostadas e abaunilhadas, provenientes do contacto com a madeira francesa. Na boca, encontramos fortes sabores a frutas amarelas bem combinados com madeira, uma franca acidez, que lhe confere um carácter mineral e um final cheio e persistente. Com o estágio em garrafa ganha complexidade realçando-se notas de frutos secos.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,8

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6.2

PH: 3,35

SO₂: 139

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0.77

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de peixe de sabores intensos ou de carne de aves. Recomendamos também com queijo DOP Azeitão.

Revisto em 11/06/2025



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