

ALABASTRO BRANCO

2025

REGIONAL ALENTEJANO



12,6
%vol



10°C - 12°C



Roupeiro (50%);
Fernão Pires (40%);
Arinto (10%)



Argilo-Xistosos



Cubas de Aço Inox



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,10 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m³



Francisco Antunes e João Chamorro

PERFIL

Produzido com uvas das mais emblemáticas castas brancas alentejanas, Roupeiro, Fernão Pires e Arinto das vinhas da Quinta do Carmo. A vindima foi efetuada ao amanhecer durante a segunda quinzena do mês de Agosto. Primeiro o Fernão Pires, depois o Roupeiro e por fim a casta mais tardia o Arinto. As castas foram vinificadas em separado. As uvas arrefecidas á entrada da adega e prensadas com suavidade e o mosto limpo por decantação estática. A Fermentação deu-se em cubas de aço inox com controlo de temperatura para melhor preservação dos aromas. Com a fruta expressiva do Roupeiro combinada com as notas florais do Fernão Pires e um pouco de Arinto equilibrando o conjunto foi "Eculpido" este Alabastro Branco frutado, fresco e persistente na boca.

NOTAS DE PROVA

Cor cítrica, aromas a lembrar lima, melão, pera e flores silvestres. Boa presença na boca, fresco e com final vivo e delicioso.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,6
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,7
PH: 3,25
SO 2: 98
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/L): 0.5
ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar aperitivos, peixes, massas, saladas, e até carnes brancas pouco condimentadas.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

O nome Alabastro, usado para definir uma rocha sedimentar macia e translúcida, geralmente de cor branca, de textura fina e macia, fácil de esculpir, tem como objetivo homenagear a exploração de mármore no Alentejo mais concretamente nos concelhos de Estremoz, Borba e Vila Viçosa, exploração esta que remonta ao período Romano e onde podemos encontrar uma das maiores e mais importantes jazidas de Mármore da Península Ibérica designada por "Anticlinal de Estremoz" a qual tanto caracteriza e marca os solos e os vinhos desta região. Com este Alabastro Branco procuramos tanto quanto possível recriar este mineral através da criação de um vinho fresco, sólido, firme e de sabores cítricos que perduram na boca.

Procurou-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco. À semelhança da mesma, o Alabastro é um vinho sólido, firme, de sabores citrinos que perduram na boca.

Revisto em 05/03/2026



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