ALABASTRO TINTO 2024

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

BACALHÔA



14,0 %vol

16°C - 18°C

Aragonez (50%)
Alicante Bouschet (30%)
Trincadeira (20%)

Argilosos de Mármore e Xisto

Depósitos de cimento

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 | João Chamorro

PERFIL

Produzido com três das mais emblemáticas castas do Alentejo, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira na adega da Quinta do Carmo em Estremoz. As uvas são fermentadas em extreme, em cubas de aço inox com controlo de temperatura. Após ligeira maceração pós-fermentativa e no final da fermentação malolática, procedeu-se ao loteamento das diferentes castas tendo em atenção aquela que nos pareceu a proporção adequada de cada uma delas. O lote final inicia então um estágio em depósitos de cimento até á data do engarrafamento, deste estágio resulta um vinho com vincado cariz alentejano, moderno e jovem.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor granada, muito rico e aromático lembra frutos silvestres como amoras framboesa e mirtilo. Equilibrado, suave jovem e com final de prova muito agradável e prolongado.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,5
PH: 3,64
SO_2: 61
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 9,2
ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Muito versátil, acompanha carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas no tacho ou pratos de arroz e massas pouco condimentados. Empadas pastéis ou queijos pouco curados ligam na perfeição.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:

HISTÓRIA

O nome Alabastro, usado para definir uma rocha sedimentar macia e translucida, 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.

Revisto em 09/03/2026

BACALHÔA
Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão

ALIANÇA
Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt

bacalhoa.pt