

ALABASTRO RESERVA

TINTO 2022

REGIONAL ALENTEJANO



13,5
%vol



16°C - 18°C



Alicante Bouschet (60%)
Aragonez (35%),
Trincadeira (5%)



Argilo-Calcário e Xistosos



9 meses em barricas de carvalho
francês e americano.



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0.225 x 0.153 x 0.324 m
Volume: 0,011 m3



Rui Vieira

PERFIL

Produzido a partir das mais emblemáticas variedades tintas da região, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira, vindimadas durante o mês de Setembro. Castas vinificadas em separado na moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz, fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura. Após ligeira maceração pós fermentativa para preservação de aromas frutados, estagia grande parte em cuba de inox e uma pequena parte em barricas usadas de carvalho francês por 12 meses. No momento do loteamento obtém-se um vinho com vincado cariz alentejano mas com perfil de Reserva.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor granada, aroma intenso a frutos vermelhos lembra amoras e cerejas maduras. O estágio parcial em madeiras já usadas de carvalho Francês torna este vinho de corpo médio complexo e equilibrado, com notas de especiarias. Muito agradável e fácil de beber, suave na boca e com final longo e muito frutado.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,4
PH: 3,58
SO2: 118
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,9
ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Versátil à mesa acompanha na perfeição pratos de carne estufados ou de aves no forno. Liga bem com charcutarias pouco condimentadas e queijos amanteigados.

PRÉMIOS



Fórum de Enólogos
Medalha de Ouro

HISTÓRIA

O nome Alabastro é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Pretendemos assim homenagear esta rocha e a sua ligação aos solos de muitas das nossas vinhas nesta região. Este vinho é fruto de uma seleção dos melhores vinhos produzidos com potencial para Reserva.

Revisto em 28/10/2025



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