

BACALHÔA CHARDONNAY BRANCO 2025

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



Chardonnay (100%)



Argilo-calcário



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



75cl | 150cl



Caixa com 6 unidades
Peso da caixa: 10,29 kg
Dimensões: 0,285 x 0,193 x 0,310 m
Volume: 0,017 m³



João Ramos

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 2025 a vindima desta casta decorreu no dia 5 de Setembro de 2025. Nesta colheita a uva teve uma maturação lenta, originando características minerais, florais e um ótimo balanço em acidez natural. Da sua cuidada 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 Abril de 2026.

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 pêssigo 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.) : 13,0
ACIDEZ TOTAL (g/L AT) : 6,8
PH : 3,26
SO₂ : 149
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUCT. (g/L) : 0,65
ALERGÉNIOS: Contém sulfitos

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



VEGAN

GASTRONOMIA

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

HISTÓRIA

Produzido desde a colheita de 1986 para a marca Cova da Ursa, foi o primeiro Chardonnay Português e também a primeira marca de vinho branco a fermentar totalmente em barricas de madeira nova de carvalho francês em Portugal.

Revisto a 02/07/2026



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