

# QUINTA DA BACALHÔA

## BRANCO 2025

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,0  
%vol

10°C - 12°C



Sémillon (50%),  
Alvarinho (25%),  
e Sauvignon blanc (25%).



Argilo-calcários



11% do mosto fermentou e estagiou 5  
meses em barricas novas de carvalho  
francês



75cl | 150cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 8,14 kg  
Dimensões 0.242 x 0.164 x 0.324 m  
Volume: 0,013 m3



João Ramos

### PERFIL

As uvas das castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon Blanc, provenientes das vinhas da Quinta da Bacalhôa, foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação para a produção do Quinta da Bacalhôa Branco 2025. Cada variedade foi vinificada separadamente, respeitando o seu ritmo de maturação e o perfil desejado. A fermentação teve início em cubas de inox, sendo que 11% do mosto da casta Sémillon fermentou em barricas novas de carvalho francês, onde permaneceu em estágio durante cinco meses, com batonnage regular.

### NOTAS DE PROVA

Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com “nuances” de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves mas presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

### ANÁLISES

ÁLCOOL(%VOL.) : 14,0  
ACIDEZ TOTAL (g/L AT) : 6,30  
PH : 3,17  
SO<sub>2</sub> : 92  
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUCT. (g/L) : 0,6  
ALERGÉNIOS: Contém sulfitos

### GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de peixe de sabor intenso ou carnes brancas. Harmoniza igualmente bem com Queijo DOP de Azeitão.

### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



### HISTÓRIA

Em 2000, iniciou-se o projeto de criar o primeiro vinho branco produzido na Quinta da Bacalhôa. Após vários anos de estudo e experimentação, foram selecionadas duas castas emblemáticas da região de Graves (Pessac-Léognan) – Sémillon e Sauvignon Blanc –, às quais se juntou uma das variedades mais icónicas de Portugal, o Alvarinho.

Desta combinação nasceu, na colheita de 2006, o primeiro Quinta da Bacalhôa Branco.

Revisto em 02/07/2026



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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