

BACALHÔA ENCRUZADO BRANCO RESERVA 2025

DOC DÃO



10°C - 12°C



Encruzado (100%)



Granítico



40% fermentou e estagiou 3 meses em barricas de 1 ano de carvalho



75cl

Caixa 6uni.



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



Francisco Antunes

PERFIL

O ano de 2025 caracterizou-se por um perfil climático favorável ao desenvolvimento da videira. O início do ciclo vegetativo foi marcado por chuva regular na primavera, que assegurou boas reservas de água no solo, dando lugar, já no verão, a um período de tempo quente e seco que favoreceu um amadurecimento harmonioso das uvas. A vindima decorreu, em geral, sob tempo estável e seco na região, sem chuva significativa a interferir na fase final de maturação. Estas condições permitiram uma boa qualidade das uvas colhidas, fazendo antever um ano positivo para os vinhos brancos do Dão. Durante a vinificação, foi realizada uma maceração pelicular de 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se exclusivamente o mosto lágrima mais puro. O Bacalhôa Encruzado Branco 2025 é produzido inteiramente a partir da casta Encruzado, variedade emblemática e exclusiva da região do Dão. Cerca de 40% do vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês de um ano, com battonage (movimentação das borras finas para aprimorar a estrutura gustativa do vinho) durante 3 meses, conferindo-lhe complexidade e elegância.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela esverdeada muito pálida. Aroma intenso muito delicado com nuances de fruta de polpa branca e muito suaves tostados. Equilibrado e com final de boca longo e intenso. Notas minerais perceptíveis no aroma e sabor que lhe conferem complexidade e longevidade. Boa acidez, refinado e elegante. Enorme capacidade evolutiva.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.) : 12,5
ACIDEZ TOTAL (g/L AT) : 5,67
PH : 3,36
SO₂ : 113
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUCT. (g/L) : 0,8
ALERGÉNIOS: Contém sulfitos

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela, em Vila Nova de Tazém, em plena região do Dão, esta quinta distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer. Com as variedades Tintas (Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen) e Brancas (Encruzado) repartidas por várias parcelas, os vinhos são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria vinhos muito minerais, plenos de frescura e de enorme características gastronómicas.

GASTRONOMIA

Os vinhos elaborados com a casta Encruzado, combinam muito bem com carnes leves, peixes gordos e saladas com marisco.

Revisto em 22/09/2026



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@bacalhhoa.pt

bacalhhoa.pt

