

ALABASTRO BRANCO 2021

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



13,0
%vol

10°C - 12°C



Roupeiro (60%);
Fernão Pires (30%);
Antão Vaz (10%)



Argilo-Xistosos e Argilo-calcáreos
sobre mármore



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,10 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m³



Rui Vieira

PERFIL

Produzido com uvas das castas brancas emblemáticas alentejanas, Roupeiro, Fernão Pires e Antão Vaz das vinhas da Quinta do Carmo. A vindima do Roupeiro e do Fernão Pires começou no último dia de Agosto e estendeu-se pela primeira semana de Setembro, às quais se seguiram o Antão Vaz na segunda semana de Setembro. As castas foram vinificadas em separado. Uvas prensadas com suavidade e mosto limpo por decantação estática. Fermentação em cubas de aço inox conduzida para a maximização aromática. A fruta expressiva do Roupeiro combinada com as notas florais do Fernão Pires e um pouco de Antão Vaz a equilibrar o corpo, resultou neste vinho frutado e persistente na boca.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido. Aroma frutado que lembra frutos exóticos e alperce. Envolve, final ácido com elegância e presença.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 4,3

PH: 3,11

SO₂: 98

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 0,7

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar aperitivos, peixes, massas, saladas, e até carnes brancas aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.

HISTÓRIA

O nome Alabastro é inspirado num mármore semiprecioso encontrado sob algumas vinhas que dão origem a este vinho, localizadas no eixo de mármores denominado anticlinal de Estremoz. Procura-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco.

Revisto em 22/03/2022



BACALHÓIA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhóa.pt

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