

ALABASTRO BRANCO 2020

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



13,0
%vol

10°C - 12°C



Roupeiro (50%);
Antão Vaz (30%)
Fernão Pires (20%);



Argilo-Xistosos



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



Hugo Carvalho

PERFIL

Produzido com uvas das principais castas brancas do Alentejo, Roupeiro (50%), Antão Vaz (30%) e Fernão Pires (20%). Na terceira semana de Agosto a vindima começou com a colheita do Fernão Pires seguida do Roupeiro e do Antão Vaz. As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas para conservar os aromas. Após uma prensagem muito suave e uma decantação estática a frio, a fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada. O Roupeiro confere notas cítricas, o Fernão Pires notas florais e o Antão Vaz confere estrutura.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido. Aroma frutado e intenso onde predominam notas de frutos exóticos. Paladar frutado com nuances de frutos tropicais. No final é ligeiramente ácido, o que lhe confere elegância e presença.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,3

PH: 3,26

SO₂: 116

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,0

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.

HISTÓRIA

Alabastro é um vinho cujo nome é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco. À semelhança da mesma, o Alabastro é um vinho resistente, de aromas citrinos que perduram na boca.

Revisto em 23/09/2021



BACALHÓA

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