

ALABASTRO RESERVA

TINTO 2017



REGIONAL ALENTEJANO



16°C - 18°C



Aragonez (45%),
Trincadeira (35%)
Alicante Bouschet (20%),



Argilo-Calcário e Xistosos



9 meses em barricas de carvalho
francês e americano



75cl



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



Hugo Carvalho

PERFIL

A colheita de 2017 foi produzida a partir das castas Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet. A vinha está plantada na Quinta da Terrugem, no concelho de Elvas, em plena região demarcada de Borba, e onde predominam os solos argilo-calcários e solos xistosos. A vinificação do vinho Alabastro Reserva é feita na nova e moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz.

A vindima ocorreu durante o mês de Setembro e utilizou-se uma vinificação tradicional, em as castas são vinificadas separadamente em depósitos de inox com temperatura controlada e com macerações pós fermentativas curtas, para permitir preservar os aromas frutados.

Cada casta estagiou durante 6 a 9 meses em madeira, após o qual foi feito o lote final do vinho.

NOTAS DE PROVA

À prova, apresenta uma cor rubi profunda e aromas de frutos vermelhos, complementados por notas de baunilha e madeira tostada que lhe dá alguma complexidade. Na boca, é encorpado e macio, com notas de frutos vermelhos e especiarias.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,4

PH: 3,80

SO₂: 104

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,6

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar todo o tipo de grelhados e assados.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2014: WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 90 PTS

HISTÓRIA

Alabastro é um vinho cujo nome é inspirado num mármore semi-precioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como a pedra, mineral e fresco. E, tal como esta pedra, o Alabastro é um vinho resistente.

Revisto em 21/09/2021



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