

ALABASTRO

TINTO 2021



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,0
%vol



16°C - 18°C



Aragonês (60%),
Alicante Bouschet (30%),
Trincadeira (10%)



Argilo-xistosos



Cubas de aço inox



37,5cl / 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

Vinho produzido com uvas próprias das três das mais emblemáticas castas do Alentejo, Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira. Vinificadas em separado na moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz são fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura. Após ligeira maceração pós fermentativa, passa por um breve estágio em depósitos de cimento antes do seu engarrafamento, resultando num vinho com vincado cariz alentejano, moderno e jovem.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor granada, rico de aromas a lembrar frutos vermelhos como a framboesa. Vivo, fresco e suave, mantém na boca um frutado intenso e prolongado.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 4,9

PH: 3,70

SO₂: 69

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,2

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Grande versatilidade à mesa, ótimo acompanhante de massas, queijos, pratos de carne ou mesmo pratos de peixes mais condimentados.

HISTÓRIA

O nome Alabastro é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Pretendemos assim homenagear esta rocha e a sua ligação aos solos de muitas das nossas vinhas nesta região.

Revisto em 03/05/2022



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