# BACALHÔA VERDELHO
## BRANCO 2020

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

13,1 %vol

10ºC - 12ºC

Verdelho (100%)

Calcários

NA

75cl

Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013 m3

Filipa Tomaz da Costa

## PERFIL

Produzido com uvas da casta Verdelho plantadas nas planícies das Faias na Península de Setúbal. A colheita de 2020 apresenta-se com uma acidez natural bem presente, muito floral, mineral e aromática devido às condições climáticas desta colheita, com maturações da uva muito lentas que favorecem sempre a qualidade dos vinhos brancos.
De um ano excepcional de vinhos brancos, este Verdelho fermentou lentamente e estagiou nas suas borras finas durante 6 meses, conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca.
O Verdelho dá aos vinhos aromas de frutos tropicais e de especiarias.
O lote final foi realizado no dia 1 de Março de 2021, aproveitando a "explosão" de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado nos dias 29 de Abril de 2021.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo palha, com laivos esverdeados, aromas complexos revelando notas florais e de frutas tropicais com registos de maracujá e alperce numa boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte.

## ANÁLISES

**ÁLCOOL (%VOL.):** 13,1
**ACIDEZ TOTAL (g/l AT):** 5,6
**PH:** 3,24
**$SO_2$:** 115
**AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L):** 0,6
**ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS**

## HISTÓRIA

Todos os anos a empresa produz vinhos de várias variedades de uvas brancas plantadas nas nossas vinhas da Península de Setúbal. Tendo nos últimos anos encontrado qualidades excepcionais nos brancos verdelhos resolvemos criar uma nova marca para dar a conhecer estas preciosidades aos consumidores.

Este Verdelho provem das nossas vinhas do excelente "terroir" arenoso das Faias que proporciona vinhos elegantes e perfumados com final longo e delicado.

## GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática.

*Revisto em 01/07/2021*

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@bacalhoa.pt

bacalhoa.pt