

BACALHÔA CHARDONNAY BRANCO 2020



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0
%vol



10°C - 12°C



Chardonnay (100%)



Argilo-calcário



Fermentação e estágio em barricas
de carvalho francês



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,255 x 0,172 x 0,308 m
Volume: 0,014 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido com uvas da casta Chardonnay da nossa vinha “Cova da Urso”, situada nas colinas de Azeitão, na serra da Arrábida. O solo pedregoso argilo-calcário e o clima da Arrábida levam a que as uvas desta casta amadureçam lentamente, atingindo uma elevada qualidade. Em 2020, a vindima de Chardonnay decorreu na última semana de Agosto. Nesta colheita, a uva amadureceu de forma muito homogénea, com perfeito equilíbrio entre açúcares e acidez. Cerca de 67% do vinho foi fermentado em barricas novas de carvalho francês de grão fino, sendo o restante fermentado em aço inox. O estágio sobre as borras finas, com o removimento periódico das mesmas (batonnage), originou uma grande cremosidade e requinte de aromas e sabores. Foi engarrafado em Abril de 2021.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarela pálida, com reflexos esverdeados, um aroma rico a frutos amarelos (pêssego, ananás) característicos da casta Chardonnay, combinado com nuances tostadas da barrica. Na boca, a fruta e as especiarias estão em perfeito diálogo, com uma franca acidez que lhe confere um carácter mineral e um final cheio e persistente. Com o estágio em garrafa, ganha complexidade e notas de frutos secos.

ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,8

PH: 3,30

SO₂: 115

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Excelente com pratos de peixe gordo ou de sabores intensos (caldeiradas e bacalhau, sobretudo), harmoniza na perfeição com aves assadas no forno e queijos de ovelha de pasta mole, em particular o DOP Azeitão.

HISTÓRIA

Produzido desde a colheita de 1986 para a marca Cova da Urso, foi o primeiro Chardonnay português e também a primeira marca de vinho branco nacional a fermentar em barricas de madeira nova de carvalho francês. É um vinho histórico que se mantém como referência absoluta em termos de Chardonnay produzido em Portugal.



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