

BACALHÔA GRECO DI TUFO BRANCO 2021



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0
%vol

10°C - 12°C

Greco (100%)

Calcários

NA

75cl

Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,178 x 0,324 m
Volume: 0,013 m³

Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido com uvas da casta Greco plantadas nas planícies das Faias na Península de Setúbal. A colheita de 2021 apresenta-se com uma boa acidez natural, muito floral, mineral e aromática devido às condições climáticas do ano agrícola, com maturações da uva muito lenta que favoreceram a qualidade desta casta. Foram vindimadas no dia 17 de Setembro de 2021.

Após uma maceração pré-fermentativa, as uvas foram gentilmente prensadas e o mosto fermentou muito lentamente a temperatura controlada. Estagiou nas suas borras finas durante cinco meses conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca.

O lote final foi realizado em Fevereiro de 2022, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado em 24 e 25 de Março de 2022.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarela, aromas complexos revelando notas florais e de frutas cítricas com registos de flores secas, alfavaca, toranja, laranja madura, numa boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte. Dada a sua raridade poderemos defini-lo como Exótico, Personalizado e Diferente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,00

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,5

PH: 3,10

SO₂: 80

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,5

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

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.

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 resolvemos criar uma nova marca para dar a conhecer estas preciosidades aos consumidores. Este Greco di Tufo provém da primeira vinha portuguesa desta casta originária da Roma Antiga onde era famosa por as suas propriedades afrodisíacas.

Revisto em 19/04/2022



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