

BACALHÔA ALICANTE BOUSCHET

TINTO 2019



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,5
%vol

16°C - 18°C



Alicante Bouschet (100%)



Arenosos



20 meses em barricas de carvalho Francês



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,58 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Da nossa vinha Pinheiro Ramudo no “terroir” arenoso da Península de Setúbal onde a casta Alicante Bouschet produz vinhos exuberantes na sua elegância, potência e complexidade.

Na sua vinificação utilizou-se um método tradicional; fermentou a temperatura controlada (25°C), seguindo-se um período de maceração pelicular pós-fermentativa.

Finalmente, após a separação das partes sólidas, todo o vinho estagiou durante 20 meses em barricas de carvalho francês de primeiro, segundo e terceiro ano.

Em Abril 2022 elaborou-se o lote final tendo sido engarrafado em Julho do mesmo ano.

Já em garrafa estagia nas caves da empresa até à sua comercialização.

NOTAS DE PROVA

Cor muito carregada e profunda, aromas de frutos encarnados, como o morango maduro, com notas de mentol e especiarias, estruturado, vivo, complexo e longo na boca. Apresenta um grande potencial de guarda.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,5

ACIDEZ TOTAL (G/L): 6,5

PH: 3,55

SO2: 105

AÇÚCAR TOTAL (G/L): 1,0

ALERGÉNEOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

A raça deste Alicante Bouschet torna-o bom companheiro de pratos de sabor intenso ou da cozinha regional. Cozido à portuguesa, borrego estufado ou assado no forno, bem como churrasco de carnes de porco e enchidos variados vão harmonizar muito bem.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

-Decanter World Wine Awards 2021- Medalha de Prata

HISTÓRIA

Originária de França, a casta Alicante Bouschet encontra-se em Portugal há mais de 150 anos, acabando por revelar aqui muito mais e melhores qualidades do que no seu país de origem. O solo arenoso e o clima quente da nossa vinha do Pinheiro Ramudo é perfeito para esta variedade, originando vinhos de cor intensa e estrutura poderosa, mas ao mesmo tempo elegantes e complexos.

Revisto em 25/07/2022



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