

BACALHÔA ALICANTE BOUSCHET

TINTO 2018



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,5
%vol

16°C - 18°C



Alicante Bouschet (100%)



Arenosos



12 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
Hugo Carvalho
Francisco Antunes



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.

PERFIL

Para esta colheita selecionamos as uvas Alicante Bouschet da vinha do Pinheiro Ramudo. O ano 2018 caracterizou-se por temperaturas moderadas e grandes amplitudes térmicas diurno-nocturnas durante o período de maturação, o que originou uvas perfeitas. A vinificação decorreu em cubas de inox a temperatura controlada (25°C), seguindo-se um período de maceração pelicular pós-fermentativa, para extrair os melhores compostos das uvas. Depois, 85% do vinho estagiou durante 13 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano, de modo a afinar os taninos e harmonizar tudo.

NOTAS DE PROVA

Revela a cor muito carregada e profunda característica da casta, com aromas de frutos encarnados, como o morango maduro, notas de mentol e especiarias. Na boca sente-se um vinho estruturado, vigoroso, intenso e sólido, com uma revigorante frescura no longo final.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,6
ACIDEZ TOTAL (G/L): 6,29
PH: 3,60
SO2: 61
AÇÚCAR TOTAL (G/L): 1,2
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

Revisto em 15/03/2022



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