

QUINTA DA BACALHÔA

BRANCO 2021



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



10°C - 12°C



Sémillon (50%),
Alvarinho (25%),
e Sauvignon blanc (25%).



Argilo-calcários



7% do mosto fermentou e estagiou 6
meses em barricas novas de carvalho



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

Das vinhas localizadas na Quinta da Bacalhôa selecionamos as castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon blanc no seu ponto de maturação ideal para produzir o Quinta da Bacalhôa Branco 2021. Cada variedade foi vinificada separadamente respeitando-se o seu amadurecimento óptimo para o estilo que se pretende. Com um início de fermentação em cubas de inox, 7% do mosto, só o da casta Sémillon, fermentou em barricas novas de carvalho francês seguido de estágio de seis meses com "batonnage". Após a realização do lote final na primeira semana de Março de 2022 o vinho foi engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo palha, com laivos esverdeados, aromas complexos revelando caracteres frutados com registos de toranja, maracujá e alperce, caracteres florais como a tília e o mel, numa boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte. É um vinho profundo, sofisticado e complexo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

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

PH: 3,13

SO₂: 110

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,58

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Pratos de peixe de sabores intensos ou pratos de carne de aves.
Recomendamos também com queijo DOP Azeitão.

HISTÓRIA

Em 2000 iniciou-se o projecto de criar o primeiro vinho branco a ser produzido na Quinta da Bacalhôa tendo sido finalmente escolhidas, duas castas famosas da região de Graves (Pessac-Leognan) - Sémillon e Sauvignon blanc - e uma das mais icónicas de Portugal - Alvarinho. Nasceu assim na colheita de 2006 o primeiro Quinta da Bacalhôa Branco.

Revisto em 12/05/2022



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