

# QUINTA DA BACALHÔA

## BRANCO 2018



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,5  
%vol

10°C - 12°C



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



16 % do mosto fermentou e estagiou 5 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 2018. 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, 16% do mosto, só o da casta Sémillon, fermentou e estagiou em barricas novas de carvalho francês seguido de estágio de cinco meses com "batonnage". Após a realização do lote final na segunda quinzena de Fevereiro de 2019 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 | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5  
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,0  
PH: 3,23  
SO<sub>2</sub>: 135  
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,2  
SOLO: ARGILO-CALCÁRIOS

### 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.



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