阿泽堂赛拉斯
干白葡萄酒 2018

BACALHÔA

塞图巴尔半岛产区

13,0 %vol

10ºC - 12ºC

华帝露
菲尔诺皮埃斯

N/A

37,5cl / 75cl

6瓶. 750ml
箱重： 7,13 kg
箱尺寸： 0,225 x 0,153 x 0,324
箱体积: 0,011 m3

Filipa Tomaz da Costa

简介

选用种植在塞图巴尔半岛的平原和丘陵上华帝露，菲尔诺皮埃斯和阿瑞图葡萄品种酿造。每年的气候条件不同，在2017年，葡萄的收成呈现出非常浓郁的花香，矿物质气息，芳香和自然酸度的特性，葡萄缓慢成熟和迟熟，有利于白葡萄酒的品质。葡萄品种分别进行了酿造，并在低温下发酵，以保留葡萄的主要香气，从而获得了一种新颖的葡萄酒，清新而果味浓郁。菲尔诺皮埃斯品种使葡萄酒具有成熟的黄色水果的香气和大而醒目的结构，阿瑞图赋予其花香和柑橘香气，最后，华帝露赋予葡萄酒带有热带水果的芳香。最近一批是在2017年2月开始制作的，利用葡萄酒刚刚发酵，其香气和新鲜度的“爆炸”，快速灌瓶，保持其新鲜口感香气。

品酒笔记

收获于2017年，为其成就了自然优雅的淡柑橘色。柑橘，菠萝和水蜜桃的香气和花香交集。入口后香气和味道得到增强。这款酒口感非常新鲜，富有矿物质味道，余味持久，有层次。

分析 | 土壤

酒精 (%VOL.): 13,0
总酸 (g/l AT): 6,1
PH: 3,15
SO_2: 110
残糖量: 0,9
土壤类型: 粘土石灰石

佐餐搭配

这款酒具有浓郁的芳香和复杂的味道，非常适合搭配汤，鱼，清淡的肉类菜肴或辛辣食物。我们还推荐来自当地阿泽堂地区的典型奶酪。

历史

塞拉斯阿泽堂葡萄酒的灵感来自于塞拉斯山脉。自2001年这款葡萄酒的诞生成为了塞图巴尔地区令人难忘的自然地标。

BACALHÔA
Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão

ALIANÇA
Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt

bacalhoa.pt