

Bacalhôa Alvarinho

Branco 2017



12,0
%vol

10-12 °C



Esta colheita apresenta um aroma e sabor riquíssimo, típico dos grandes anos da casta Alvarinho neste *terroir* – exuberância aliada a elegância. Identificam-se nuances de citrinos, de frutos brancos, como ameixa amarela, e florais, do tipo madressilva.



Na boca é elegante, mineral, com uma acidez bem presente e bem integrada nos sabores já referidos. O final suave e longo confirma esta boa colheita.



É um bom acompanhante de sopas, mariscos, pratos de peixe e alguns pratos leves de carne.



BACALHÔA ALVARINHO BRANCO 2017

DENOMINAÇÃO: Vinho Branco Regional de Lisboa
CASTAS: 100% Alvarinho
ESTÁGIO: N/A
ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa
TIPO DE SOLO: N/A
PRIMEIRA COLHEITA: 2004 como Quinta dos Loridos Alvarinho



HISTÓRIA:

Estando a Quinta dos Loridos situada em Óbidos, uma região muito fresca e húmida, perto da costa Atlântica e protegida dos ventos do sul, pela Serra de Montejunto, pensou a empresa plantar castas bem adaptadas a este *terroir* específico. Entre outras, foi escolhido o Alvarinho, a casta branca portuguesa mais famosa e conhecida pelos seus vinhos frescos, complexos e com boa capacidade de envelhecimento.

PERFIL:

As uvas foram colhidas nas primeiras horas da manhã, no ponto ideal de maturação e foram imediatamente prensadas pneumaticamente. Após uma decantação estática, o mosto fermentou lentamente em depósitos de aço-inox. Seguidamente, o vinho mantém-se em estágio, estando em contacto com as suas borras finas durante 6 meses, de modo a maximizar a complexidade aromática, o volume de boca e a longevidade em garrafa. O engarrafamento decorreu no dia 16 de Maio de 2018.

A colheita de 2017 apresenta-se com perfil muito elegante e com aroma exuberante, ligado a uma excelente riqueza ácida – o que nos leva a prever uma óptima capacidade de evolução em garrafa.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 12,0

PH: 3,25

Açúcar Residual (g/l): 1,6

Acidez Total(g/l AT): 6,3

SO2 Total (mg/l): 120

Temperatura de Serviço: 10-12°C

NOTAS DE PROVA:

Esta colheita apresenta um aroma e sabor riquíssimo, típico dos grandes anos da casta Alvarinho neste *terroir* – exuberância aliada a elegância. Identificam-se nuances de citrinos, de frutos brancos, como ameixa amarela, e florais, do tipo madressilva. Na boca é elegante, mineral, com uma acidez bem presente e bem integrada nos sabores já referidos. O final suave e longo confirma esta boa colheita.

GASTRONOMIA:

É um bom acompanhante de sopas, mariscos, pratos de peixe, e alguns pratos leves de carne.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: