



BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL

Bacalhôa Greco di Tufo

Branco 2017



13,0
%vol

 10-12 °C



Apresenta uma cor amarelo dourada, ligeiramente alaranjada, aromas complexos, revelando notas florais e de frutas cítricas, e ainda registos de flores secas, alfazema, toranja e laranja madura.



Na boca é elegante e tem grande profundidade, numa estrutura e corpo forte.



É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática.



BACALHÔA GRECO DI TUFO BRANCO 2017

DENOMINAÇÃO: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

CASTAS: 100% Greco di Tufo

ESTÁGIO: Sem estágio em madeira

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Calcários

PRIMEIRA COLHEITA: 2016



HISTÓRIA:

Todos os anos a empresa produz vinhos de várias variedades de uvas brancas plantadas nas nossas vinhas da Península de Setúbal. Tendo nos últimos anos encontrado qualidades excecionais, nas uvas brancas, foi decidido criar uma nova marca para dar a conhecer, aos nossos consumidores e amigos, estas preciosidades.

Este Bacalhôa Greco di Tufo provem da primeira vinha portuguesa desta casta originária da Roma Antiga, onde era famosa pelas suas propriedades afrodisíacas.

PERFIL:

Produzido com uvas da casta Greco plantadas nas planícies das Faias, na Península de Setúbal. A colheita de 2017 apresenta-se com uma acidez natural bem presente, muito floral, mineral e aromática devido às condições climáticas anuais, com maturações da uva muito lentas e tardias, que favorecem a qualidade dos vinhos brancos.

Vinho branco fermentado com películas, à moda ancestral, em lagares, o que lhe confere corpo e capacidade de envelhecimento acrescidos. Neste estilo de vinhos, a sua cor evolui para tons mais carregados, daí ser mundialmente chamado "Orange Wine".

O lote final foi realizado no início de Março de 2018, aproveitando a "explosão" de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido logo engarrafado.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,28

Açúcar Residual (g/l): 0,9

Acidez Total(g/l AT): 6,0

SO2 Total (mg/l): 120

Temperatura de Serviço: 10-12°C

NOTAS DE PROVA:

Apresenta uma cor amarelo dourada, ligeiramente alaranjada, aromas complexos, revelando notas florais e de frutas cítricas, e ainda registos de flores secas, alfazema, toranja e laranja madura. Na boca é elegante e tem grande profundidade, numa estrutura e corpo forte.

Dada a sua raridade poderemos defini-lo como **Exótico, Personalizado e Diferente.**

GASTRONOMIA:

É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita 2016:

Grandes Escolhas - Os melhores Vinhos de 2017 na Categoria Península de Setúbal
XVIII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal – Medalha de Ouro (2018)