

Bacalhôa Verdelho

Branco 2017



13,0
%vol

10-12°C



Apresenta uma cor amarelo palha, com laivos esverdeados. Aromas complexos, revelando notas florais e de frutas tropicais com registos de maracujá e alperce.



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 VERDELHO BRANCO 2017

DENOMINAÇÃO: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

CASTAS: 100% Verdelho

ESTÁGIO: Sem estágio em madeira

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Calcário

PRIMEIRA COLHEITA: 2017



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 Verdelho provem das nossas vinhas do excelente *terroir* arenoso das Faias, que proporciona vinhos elegantes e perfumados, com final longo e delicado.

PERFIL:

Produzido com uvas da casta Verdelho 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. Este vinho fermentou a baixas temperaturas de modo a conservar os aromas primários da uva, conseguindo-se assim um estilo de vinho novo, fresco e frutado. De um ano excepcional de vinhos brancos, este Verdelho fermentou lentamente e estagiou nas suas borras durante três semanas, conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca.

O Verdelho dá aos vinhos aromas de frutos tropicais e de especiarias. O lote final foi realizado no início de Abril 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: 3,18

Açúcar Residual (g/l): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 5,8

SO2 Total (mg/l): 100

Temperatura de Serviço: 10-12°C

NOTAS DE PROVA:

Apresenta uma cor amarelo palha, com laivos esverdeados, aromas complexos revelando notas florais e de frutas tropicais com registos de maracujá e alperce numa boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte.

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:

Sakura – Japan Women’s Wine Awards – Silver (2018)

Decanter Asia Wine Awards – Bronze (2017)