

Quinta da Bacalhôa

Branco 2017



13,0
%vol

10 -12°C



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.



Boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte. É um vinho PROFUNDO, SOFISTICADO e COMPLEXO.



16% do mosto fermentou e estagiou 5 meses em barricas novas de carvalho francês.



QUINTA DA BACALHÔA BRANCO 2017



DENOMINAÇÃO: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

CASTAS: 50% Sémillon, 25% Alvarinho e 25% Sauvignon Blanc

ESTÁGIO: 16% do mosto fermentou e estagiou 5 meses em barricas novas de carvalho francês

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-calcários

PRIMEIRA COLHEITA: 2006

HISTÓRIA:

Em 2000 iniciou-se o projeto 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.

PERFIL:

Das vinhas localizadas na Quinta da Bacalhôa selecionámos as castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon Blanc, no seu ponto de maturação ideal, para produzir o Quinta da Bacalhôa Branco 2017. A colheita de 2017 foi excepcional para os vinhos brancos no *terroir* de Azeitão. Cada variedade foi vinificada separadamente, respeitando-se o seu amadurecimento ótimo 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 quatro meses com "*batonnage*". Após a realização do lote final, no início de Fevereiro de 2018, o vinho foi engarrafado.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,18

Açúcar Residual (g/l): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 6,1

SO2 Total (mg/l): 125

Temperatura de Serviço: 10-12°C

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.

GASTRONOMIA:

Pratos de peixe de sabores intensos ou pratos de carne de aves. Recomendamos também com queijo DOP Azeitão.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita 2016:

Grandes Escolhas - Os melhores Vinhos de 2017 na Categoria Península de Setúbal

Wine Enthusiast - 90 Pts (2017)

XVIII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal - Medalha de Ouro (2018)