

BACALHÔA SAUVIGNON BLANC BRANCO 2022



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0
%vol

10°C - 12°C



100% Sauvignon Blanc



Calcários



NA



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 10,29 kg
Dimensões 0,285 x 0,193 x 0,310 m
Volume: 0,017 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido com uvas da casta Sauvignon blanc plantadas na Serra da Arrábida, na Península de Setúbal. A colheita de 2022 apresenta-se com uma acidez natural bem presente, muito floral, mineral e aromático devido às condições climáticas desta colheita, com maturações da uva muito lentas que favorecem sempre a qualidade dos vinhos brancos. De um ano excepcional de vinhos brancos, este Sauvignon blanc fermentou lentamente e estagiou nas suas borras finas durante 6 meses, conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca.

O lote final foi realizado em Março de 2023, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado no dia 5 de Abril de 2023.

NOTAS DE PROVA

Um Sauvignon blanc concentrado e refrescante. Aromas e sabores complexos e precisos onde sobressaem notas vegetais e frutadas de toranja e maracujá.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,5

PH: 3,04

SO₂: 80

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 0,7

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

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.

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 excepcionais nos brancos de Sauvignon blanc resolvemos criar uma nova marca para dar a conhecer estas preciosidades aos consumidores. Esta casta é famosa tanto na região Francesa dos vinhos de Sancerre como na Nova Zelândia. Este vinho provem da nossa vinha do excelente “terroir” argilo-calcário da Serra da Arrábida, nomeadamente a vinha da Quinta da Bacalhôa que proporciona vinhos elegantes e perfumados com final longo e delicado.

Revisto em 17/04/2023



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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