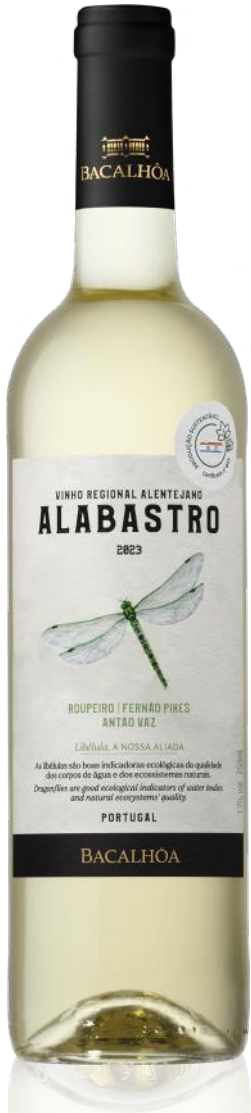


ALABASTRO BRANCO 2023

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



13,0
%vol

10°C - 12°C



Roupeiro (50%);
Fernão Pires (30%);
Antão Vaz (20%)



Argilo-Xistosos



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,10 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m³



Rui Vieira

PERFIL

Produzido com uvas das mais emblemáticas castas brancas alentejanas, Roupeiro, Fernão Pires e Antão Vaz das vinhas da Quinta do Carmo. A vindima do Roupeiro e do Fernão Pires começou na última semana de Agosto e primeira de Setembro. Mais tardio, o Antão Vaz foi colhido na terceira semana de Setembro. As castas foram vinificadas em separado. Uvas prensadas com suavidade e mosto limpo por decantação estática. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura para melhor preservação dos aromas. A fruta expressiva do Roupeiro combinada com as notas florais do Fernão Pires e um pouco de Antão Vaz a equilibrar o corpo, resultou neste Vinho frutado e persistente na boca.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido. Aroma muito frutado lembra flores silvestres, frutas de polpa branca como pessego e alguns frutos tropicais. Boa presença na boca, fresco, com final vivo e prolongado.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,5

PH: 3,13

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,8

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar aperitivos, peixes, massas, saladas, e até carnes brancas.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2022: Gilbert & Gaillard International Challenge 88 PTS

Colheita 2022: **Mundus Vini Spring Tasting 2024** - Silver

HISTÓRIA

O nome Alabastro é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco. À semelhança da mesma, o Alabastro é um vinho sólido, firme, de sabores citrinos que perduram na boca.

Revisto em 11/07/2024



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