

BACALHÔA CHARDONNAY BRANCO 2019



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,0
%vol



10°C - 12°C



Chardonnay (100%)



73 % do vinho fermentou e estagiou 4 meses em barricas de madeira nova de carvalho francês grão fino



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,58 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido com uvas da casta Chardonnay da nossa vinha “Cova da Ursa”, situada na Catarina nas colinas de Azeitão, na serra da Arrábida. O seu solo pedregoso argilo-calcário e o meso-clima da zona da Arrábida, levam a que as uvas desta casta amadureçam lentamente atingindo uma elevada qualidade. Em 2019 a vindima desta casta decorreu já na última semana de Agosto, sendo um ano de maturação normal para todas as castas; nesta colheita a uva teve uma maturação lenta, originando características minerais, florais e um óptimo balanço em acidez natural. Da sua cuidadosa tecnologia de vinificação realçamos a fermentação e maturação integral de 73% do vinho em barricas novas de carvalho francês grão fino. Também à maneira tradicional é feita diariamente “ batonnage” para uma maior complexidade de aromas e sabores. Foi engarrafado em Março de 2020.

NOTAS DE PROVA

Esta colheita apresenta uma cor amarela pálida, com reflexos esverdeados, um aroma rico a frutos amarelos característicos da casta Chardonnay, como o pêssego e o ananás, combinadas com “nuances” tostadas e abaunilhadas, provenientes do contacto com a madeira francesa. Na boca, encontramos fortes sabores a frutas amarelas bem combinados com madeira, uma franca acidez, que lhe confere um carácter mineral e um final cheio e persistente. Com o estágio em garrafa ganha complexidade realçando-se notas de frutos secos.

ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,2

PH: 3,27

SO₂: 110

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,3

SOLO: Argilo-calcário

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de peixe de sabores intensos ou de carne de aves. Recomendamos também com queijo DOP Azeitão.

HISTÓRIA

Produzido desde a colheita de 1986 para a marca Cova da Ursa, foi o primeiro Chardonnay Português e também a primeira marca de vinho branco a fermentar totalmente em barricas de madeira nova de carvalho francês em Portugal.



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