

BACALHÔA BICAL 1931 VINHAS VELHAS

BRANCO 2021




DOC BAIRRADA CLÁSSICO




13,5 %vol  10°C - 12°C

 100% Bical

 Argilo calcáreo branco de estrutura semi arenosa.

 60% fermentou e estagiou 12 meses em barricas novas e de 1 ano de carvalho francês e 40% em inox.

 75cl

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

 Francisco Antunes

PERFIL

O ano de 2021 caracterizou-se por um atraso generalizado no desenvolvimento dos sucessivos ciclos da videira. Pluviosidade regular e cíclica, frio na floração e condições para desenvolvimento de doenças conduziram desde logo a uma redução significativa da produção, que foi acrescida de vagas de calor muito longas durante Julho a Setembro. No entanto as uvas que foram colhidas já nos finais de Setembro foram de uma qualidade exemplar que nos permitiu ser muito positivamente expectantes relativamente à qualidade dos vinhos pelo que, auguramos um ano de 2021 absolutamente excepcional tanto em brancos como tintos. Durante a vinificação, existe uma maceração pelicular durante 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se apenas o mosto lágrima mais puro.

O Bacalhôa Bical Bairrada Clássico Branco 2021 é elaborado exclusivamente de uvas da casta Bical. Fermentamos 60% do vinho em barricas de carvalho francês novas e de 1 ano e ao qual é feito battonage (remexer as borras finas para incremento da estrutura gustativa do vinho) durante 6 meses. Estagiou 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela esverdeada muito pálida.

Aroma intenso muito delicado com nuances de fruta de polpa branca e muito suaves tostados. Equilibrado e com final de boca longo e intenso. Notas minerais perceptíveis no aroma e sabor que lhe conferem complexidade e longevidade. Boa acidez, refinado e elegante. Enorme capacidade evolutiva.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,1

PH: 3,11

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,1

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Os vinhos elaborados com a casta Bical, que evoluem muito positivamente em garrafa adaptam-se gastronomicamente a peixes gordos e carnes delicadas.

HISTÓRIA

A Quinta da Rigodeira foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 2003. Em pleno coração da Bairrada, entre as localidades de Fogueira e Ancas, a Quinta da Rigodeira possui várias parcelas, das quais se destaca uma plantada em 1931 exclusivamente com castas brancas com especial ênfase para a variedade Bical.

A Quinta da Rigodeira distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer: Com as variedade tinta Baga dá origem, na parcela Vinha da Dôna ao Baga Clássico, com a variedade Chardonnay a vinhos base para espumante e com a Bical ao Clássico Branco. Todas são vinificadas separadamente, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha e casta.

Revisto em 31/08/2023



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

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