

# BACALHÔA VERDELHO BRANCO 2023



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14,0  
%vol

10°C - 12°C



Verdelho (100%)



Calcários



NA



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 8,14 kg  
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m  
Volume: 0,013 m3



Filipa Tomaz da Costa

## PERFIL

Produzido com uvas da casta Verdelho plantadas nas planícies das Faias na Península de Setúbal. A colheita de 2023 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. Este vinho branco fermentou lentamente e estagiou nas suas borras finas durante 6 meses, conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca. O Verdelho dá aos vinhos aromas de frutos tropicais e de especiarias. O lote final foi realizado no dia 6 de Março de 2024, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado no dia 9 de Julho de 2024.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo palha, com laivos esverdeados, aromas complexos revelando notas florais e de frutas tropicais com registos de maracujá e alperce numa boca elegante e de grande profundidade numa estrutura e corpo forte.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,2

PH: 3,05

SO<sub>2</sub>: 80

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

VEGAN

## 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 verdes resolvemos criar uma nova marca para dar a conhecer estas preciosidades aos consumidores. Este Verdelho provem das nossas vinhas do excelente “terroir” arenoso das Faias que proporciona vinhos elegantes e perfumados com final longo e delicado.

Revisto em 16/07/2024



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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