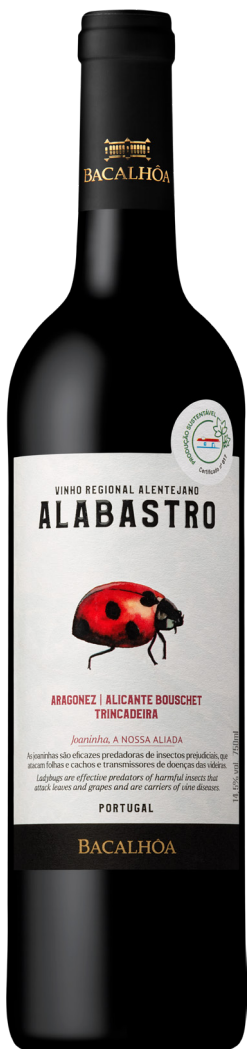


ALABASTRO

TINTO 2022



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,0
%vol

16°C - 18°C



Aragonês (50%),
Alicante Bouschet (40%),
Trincadeira (10%)



Argilosos de Mármore e Xisto



Cubas de aço inox



37,5cl / 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

Vinho produzido com uvas próprias das três das mais emblemáticas castas do Alentejo, Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira. Vinificadas em separado na moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz são fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura. Após ligeira maceração pós fermentativa, passa por um breve estágio em depósitos de cimento antes do seu engarrafamento, resultando num vinho com vincado cariz alentejano, moderno e jovem.

NOTAS DE PROVA

Cor granada, aroma a frutos silvestres maduros, lembra framboesa e amora. Frutado e vivo na boca com nota marcada de frutos silvestres e pimenta preta, taninos suaves, muito agradável com final prolongado.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,7

PH: 3,65

SO₂: 96

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 7,0

ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

GASTRONOMIA

Grande versatilidade à mesa, ótimo acompanhante de carnes brancas ou vermelhas grelhadas, massas, queijos de pasta mole e mesmo pratos de peixes mais condimentados.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2022: Gilbert & Gaillard International Challenge 87 PTS

HISTÓRIA

O nome Alabastro é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Pretendemos assim homenagear esta rocha e a sua ligação aos solos de muitas das nossas vinhas nesta região.

Revisto em 19/12/2023



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