

# BACALHÔA CHARDONNAY BRANCO 2023



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13,0  
%vol

10°C - 12°C



Chardonnay (100%)



Argilo-calcário



60 % do vinho fermentou e estagiou 5 meses e meio em barricas de madeira nova de carvalho francês grão fino



75cl | 150cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 10,29 kg  
Dimensões 0,285 x 0,193 x 0,310 m  
Volume: 0,017 m<sup>3</sup>



Filipa Tomaz da Costa

## PERFIL

Produzido com uvas da casta Chardonnay da nossa vinha “Cova da Ursa”, situada na Serra da Ursa nas colinas de Azeitão, na serra da Arrábida. O seu solo pedregoso argilo-calcário e o meso-clima da zona da Serra da Arrábida, levam a que as uvas desta casta amadureçam lentamente atingindo uma elevada qualidade. Em 2023 a vindima desta casta decorreu no dia 17 de Agosto de 2023, sendo um ano de maturação temporã 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 60% 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 Maio de 2024.

## 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

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

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

PH: 3,35

SO<sub>2</sub>: 130

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,2

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

VEGAN

## GASTRONOMIA

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

Revisto em 11/06/2024



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