

# DOM MARTINHO

## BRANCO 2021



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



Roupeiro (75%)  
Arinto (25%)



Argilo-Calcário



Cubas de Inox



37,5cl / 75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,13 kg  
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m  
Volume: 0,011 m3



Rui Vieira

### PERFIL

As vinhas da Quinta do Carmo que dão origem a este vinho estão instaladas em solos derivados de mármore e de xisto num terroir com grandes amplitudes térmicas no sopé da Serra da Ossa. A vindima decorreu durante o mês de Setembro, e a casta predominante Roupeiro foi vindimada logo na primeira semana, a que se seguiu o Arinto na terceira semana. Uvas vindimadas na madrugada, são ainda arrefecidas e submetidas a prensagem suave para extração do mosto a posterior decantação estática. O mosto clarificado vai então fermentar em cubas de aço inox, com controlo de temperatura, necessário à boa preservação da complexidade aromática. Após a fermentação alcoólica o vinho mantém-se sobre as leveduras que o fermentou durante duas semanas. O seu perfil equilibrado, rico em aromas e boa acidez natural sem a influência de estágio em madeira, é destinado a ser apreciado nos primeiros três anos após o engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Aroma exuberante, notas florais, pera e citrinos. Na boca mostra-se frutado mantendo uma frescura e vivacidade única com final citrino muito prolongado.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

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

PH: 3,21

SO<sub>2</sub>: 77

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,89

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos elaborados de Peixe como assados, cataplanas ou caldeiradas, queijos de pasta mole e mesmo pratos de carnes brancas.

### HISTÓRIA

A Vinha Dom Martinho que dá nome a este vinho é uma das parcelas que pertencem à Quinta do Carmo. Aqui também se encontra uma antiga pedreira situada sobre o eixo do mármore do anticlinal de Estremoz. Esta formação geológica dá origem a vinhas de excepcional qualidade.

Revisão em 24/03/2022



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