

BACALHÔA GRECO DI TUFO BRANCO 2020



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



Greco (100%)



Arenoso



NA



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,178 x 0,324 m
Volume: 0,013 m³



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido com uvas da casta Greco, oriundas das areias da nossa vinha das Faias, na Península de Setúbal. O ano vitícola de 2020, com maturações da uva muito lentas, favoreceu imenso a qualidade desta casta. Originou assim vinhos de Greco com uma boa acidez natural, num perfil muito aromático, floral e mineral. Após uma maceração pré-fermentativa (contato das películas com o mosto), este fermentou muito lentamente em cubas inox refrigeradas, a temperatura controlada. Estagiou depois nas suas borras finas durante sete meses, o que lhe conferiu untuosidade e longo final de boca. O lote final foi realizado em Março de 2021, aproveitando a exuberância de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado em 14 de Abril de 2021.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarela delicada e uma grande riqueza aromática, com notas florais e cítricas, flores secas, alfavaca, casca de toranja, laranja madura. O corpo cheio e cremoso é potenciado por leves amargos de casca, num perfil exótico e pleno de personalidade. Um vinho absolutamente diferenciador.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,3

PH: 3,29

SO₂: 80

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 2,1

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Pelo seu exotismo, é perfeita companhia para peixes magros com molho cremoso, pratos de especiarias (caril de marisco), peixes fumados ou cozinha oriental.

HISTÓRIA

A Bacalhôa produz uma grande diversidade de uvas brancas nas suas vinhas da Península de Setúbal. Este Greco di Tufo provém da primeira vinha portuguesa desta casta originária da Roma Antiga onde era famosa por as suas propriedades afrodisíacas. A consistência qualitativa da uva Greco no "terroir" arenoso da vinha das Faias levou a equipa de enologia a criar um vinho varietal, com o melhor que a casta pode oferecer: delicadeza, elegância, exotismo, singularidade.

Revisão em 02/06/2021



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