

# ALABASTRO BRANCO 2018



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



13,0  
%vol

10°C - 12°C



Roupeiro (50%);  
Fernão Pires (30%);  
Antão Vaz (20%)



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,10 kg  
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m  
Volume: 0,011 m3



Hugo Carvalho

## PERFIL

Produzido com uvas das principais castas brancas do Alentejo, o Roupeiro (50%) e o Antão Vaz (20%), são complementados com o Fernão Pires (30%). Na terceira semana de Agosto a vindima começou com a colheita do Fernão Pires seguida do Roupeiro e do Antão Vaz. As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas para conservar os aromas. Após uma prensagem muito suave e uma decantação estática a frio, a fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada. O Roupeiro confere notas cítricas, o Fernão Pires notas florais e o Antão Vaz confere estrutura.

## NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido. Aroma frutado e intenso onde predominam notas de frutos exóticos. Paladar frutado com nuances de frutos tropicais. No final é ligeiramente ácido, o que lhe confere elegância e presença.

## ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0  
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,2  
PH: 3,37  
SO<sub>2</sub>: 124  
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6  
SOLO: Argilo-Xistosos

## GASTRONOMIA

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.

## HISTÓRIA

Alabastro é um vinho cujo nome é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco. À semelhança da mesma, o Alabastro é um vinho resistente, de aromas citrinos que perduram na boca.



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