

BACALHÔA GRECO DI TUFO

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

Este Greco di Tufo provém da primeira vinha portuguesa desta casta originária da Roma Antiga, onde era famosa por suas propriedades afrodisíacas. Apresenta uma grande riqueza aromática, com notas florais e cítricas, flores secas e alfavema. Na boca é cremoso, num perfil exótico, com ótima estrutura e acidez. É um branco com muita tipicidade, um vinho absolutamente singular.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

CLASSIFICAÇÃO

IGP

UVAS

Greco di Tufo

SAFRA

2023

SOLO

Solo arenoso Produzido e os vinhedos plantados nas planícies das Faias na Península de Setúbal.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Pelo seu exotismo, é perfeita companhia para peixes magros com molho cremoso, pratos ricos em especiarias, peixes defumados ou cozinha oriental.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ Maceração pré-fermentativa;
- ◆ Fermentação alcoólica lenta, em cubas de inox, com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarela dourado, brilhante;

Aroma: apresenta uma grande riqueza aromática, com notas florais, cítricas e minerais;

Sabor: na boca é cremoso, num perfil exótico, com ótima estrutura e acidez. É um branco com muita tipicidade, um vinho absolutamente singular.