



ANO: 2016

TEOR ALCOÓLICO:
13,5%

REGIÃO:
BAIRRADA

DENOMINAÇÃO:
DOP BAIRRADA

CASTAS:
BAGA, TOURIGA NACIONAL

NOTAS DE PROVA:
COR GRANADA, AROMA FRUTADO, SENDO PREDOMINANTE EM FRUTOS VERMELHOS E NUANCES DE TOSTADOS E ESPECIARIAS. SABOR ELEGANTE, BEM ESTRUTURADO, HARMONIOSO E COM DISTINTA PERSISTÊNCIA.

PRÉMIOS:
MEDALHA DE OURO - PORTUGAL WINE TROPHY I MAIO 2017

_País: Portugal
_Região: Bairrada
_Tipo: Tinto
_Castas: 75% Baga 25% Touriga Nacional
_Classificação: DOP Bairrada
_Ano de Colheita: 2016
_Produção: 4500 garrafas/Garrafa de 750ml
_Enólogo: Pedro Andrade
_Vinificação: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração peculiar prolongada.
_Teor alcoólico: 13,5%vol.
_Acidez total: 6 g/l
_pH : 3,5
_Açúcar: 3,0 gr/l

NOTAS DE PROVA:
_Aspecto: Límpido
_Cor: Granada
_Aroma: Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, ligeiras notas tostadas.
_Sabor: Elegante, bem estruturado, harmonioso e com distinta persistência.
_Gastronomia: Acompanha bem pratos de confeção especiada, carnes vermelhas, queijos curados.
Consumir a 18°C
_Garrafa: 750ml

_Embalagem: Caixas de cartão com 6 garrafas de 750ml
Caixas de madeira com 3 garrafas de 750ml
Caixas de madeira com 6 garrafas de 750ml

_Unidades por palete: 648 garrafas=108 (12x9) Cxs/palete
360 garrafas=120 (10x12) Cxs/palete
420 garrafas=70 (10x7) Cxs/palete