



ANO: 2017

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 PRATA- PORTUGAL WINE TROPHY | MAIO 2018

\_País: Portugal  
\_Região: Bairrada  
\_Tipo: Tinto  
\_Castas: 60% Baga 40% Touriga Nacional  
\_Classificação: DOP Bairrada  
\_Ano de Colheita: 2017  
\_Produção: 6300 garrafas/Garrafa de 750ml  
\_Enólogo: Pedro Andrade  
\_Vinificação: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração pelicular prolongada.  
\_Teor alcoólico: 13,5%vol.  
\_Acidez total: 6,2 g/l  
\_pH : 3,45  
\_Açúcar: 2,5 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: 576 garrafas=96 (12x8) Cxs/paleta  
360 garrafas=120 (10x12) Cxs/paleta  
420 garrafas=70 (10x7) Cxs/paleta