



## FT | FICHA TÉCNICA

**País** | Portugal

**Região** | Bairrada

**Clima** | Atlântico

**Solos** | Argiloso-calcários

**Adega** | Adega Original

**Tipo** | Vinho Branco

**Colheita** | 2022

**Denominação** | D.O.C. Bairrada

**Castas** | Maria-Gomes e Bical

**Vinificação** | Desengace total, ligeira prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada. Permaneceu em estágio durante 6 meses em tanques de inox.

**Notas de Prova** | Cor citrina. De sabor frutado, com predominância de frutos de polpa branca e apontamentos de aromas tropicais. Na boca apresenta-se frutado, com uma frescura elegante e agradável.

**Gastronomia** | Perfeito com pratos de peixe grelhados e mariscos.

**Observações** | Temperatura de serviço entre os 8º e 10ºC. Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

**Alergénios** | Contém sulfitos.

**Teor Alcoólico** | 13% vol.

**Acidez Total** | 5,67 g/L

**pH** | 3,25

**Açúcar Residual** | 0,4 g/L

**Capacidade** | 750 ml

**Enologia** | Nuno Bastos

**Caixa em Cartão** | 6x750 ml

