



FT | FICHA TÉCNICA

País | Portugal
Região | Bairrada
Clima | Atlântico
Solos | Argiloso-calcários
Adega | Adega Original

Tipo | Vinho Tinto
Colheita | 2020
Denominação | D.O.C. Bairrada
Castas | Baga, Touriga Nacional e Tinta Roriz

Vinificação | Desengace total, esmagamento, e fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura. Permaneceu em estágio durante 18 meses em tanques de inox.

Notas de Prova | Cor vermelho cereja. No nariz destacam-se as notas de frutos vermelhos como o morango, a framboesas e cereja, e ligeira nota de folha de tabaco. Volumoso na boca, com notas de frutos vermelhos maduros e uma acidez viva onde sobressaem taninos equilibrados. Apresenta um final persistente.

Gastronomia | Indicado para acompanhar sopas e caldos, pratos de carne, bacalhau, caça e queijos fortes.

Observações | Temperatura de serviço entre os 16° e 18°C.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 13,5% vol.
Acidez Total | 5,57 g/L
pH | 3,66
Açúcar Residual | 1,0 g/L
Capacidade | 750 ml
Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 6x750 ml

