



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

## FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 1

Referência:

### SIDÓNIO DE SOUSA RESERVA TINTO BAIRRADA 2017

RESERVA TINTO 2017 DOC BAIRRADA	
PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente. Solo – Argilo-calcário Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas. A vinha produz as uvas no sistema de Produção Integrada.
CASTAS	100% Baga
VINDIMA	Vindima manual, na 3ª semana de Setembro de 2017.
VINIFICAÇÃO	Esmagamento com desengace parcial e arrefecimento das uvas na adega em pequenos lagares abertos, onde se inicia a maceração pelicular e posteriormente a fermentação, sem adição de enzimas e leveduras. A pisa é efectuada manualmente com massas de madeira para aumentar a extração das características vnicas da casta.
ESTÁGIO	Após a fermentação em pequenos lagares abertos, o vinho passa para cubas de cimento e depósitos de Inox, onde repousa um mês, altura que é passado a limpo e trasfegado para tonéis de 4.000 litros de carvalho nacional avinhados, onde estagiou 12 meses.
ENGARRAFAMENTO	27-09-2022
ENOLOGIA	Paulo Sousa
PROVA ORGANOLÉPTICA	Cor granada, aroma dominado por notas de frutos silvestre, característicos da casta Baga. Na boca apresenta boa acidez, tem uma grande estrutura com taninos de boa qualidade, macio, encorpado. O seu consumo deve ser moderado, a uma temperatura de 18°.





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

## FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

### SIDÓNIO DE SOUSA RESERVA TINTO BAIRRADA 2017

Referência:

<b>SUGESTÕES GASTRONÓMICAS</b>	Ideal para acompanhar carnes vermelhas, chanfana, pratos fortes e bem condimentados da culinária Portuguesa e queijos fortes.										
<b>CONSELHOS DE ARMAZENAMENTO</b>	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar, podendo ser consumido nos próximos 10 anos.										
<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS</b>	<table border="1"><tr><td>Álcool (%)</td><td>13,5</td></tr><tr><td>Acidez Total (g/l)</td><td>5,48</td></tr><tr><td>Acidez Volatil (g/l)</td><td>075</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,38</td></tr><tr><td>Lote</td><td>L - 96/22</td></tr></table>	Álcool (%)	13,5	Acidez Total (g/l)	5,48	Acidez Volatil (g/l)	075	pH	3,38	Lote	L - 96/22
Álcool (%)	13,5										
Acidez Total (g/l)	5,48										
Acidez Volatil (g/l)	075										
pH	3,38										
Lote	L - 96/22										
<b>CÓDIGO EAN</b>	<b>5 607647000759</b>										

<b>Garrafa</b>	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000 759
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,215 kg
<b>Caixa</b>	
Unidades por Caixa	6
Largura	25 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	32,5 cm
Volume	14.219 cm <sup>3</sup>
Código ITF	
Peso Bruto	8,43 kg
<b>Palete</b>	
Europaleta	80 X 120 m*
Caixas por Palete	90*
Caixas por Fiada	10
Fiada por Palete	9*
Altura da Paleta	1,70 m*
Tipo Paleta	Europaleta*

\* De acordo com o cliente