

ORIGINAL RESERVA



FT | FICHA TÉCNICA

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

Tipo | Vinho Branco Reserva
Colheita | 2020
Denominação | D.O.C. Bairrada
Castas | Arinto

Vinificação | Desengace total, ligeira prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada e fermentação e estágio durante 8 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova | Apresenta uma cor amarela cítrica brilhante. Aroma tostado com notas florais de laranjeira e tília, e alperce. De sabor complexo, contém uma acidez viva com notas de tosta e citrinos. Final de boca elegante e longo.

Gastronomia | Acompanha com excelência pratos de peixe no forno, caldeiradas e queijos amanteigados. Pronto a ser consumido, no entanto, pode evoluir cerca de 10 anos em garrafa.

Observações | Temperatura de serviço 12°C.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 14% vol.

Acidez Total | 6,16 g/L

pH | 3,36

Açúcar Residual | 0,7 g/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 6x750 ml

