# REGATEIRO VINHA DO FORNO Doc Bairrada Tinto 2014



PRODUTOR: ARES DA BAIRRADA ENÓLOGO: Sónia Martins

"Regateiro", nome de família com mais de 350 anos ligados aos vinhos da Região da Bairrada, teve em 1990 um único descendente a continuar o projeto, Casimiro Gomes. Especializou-se na área da Viticultura e Enologia na década de oitenta, construiu projetos vitivinícolas em sociedade com outros profissionais no Dão, na Bairrada, no Douro, no Alentejo e também no Brasil. Lançou os vinhos de Família como o culminar de junções de saberes e experiências.

#### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

Clima: Temperado - Atlântico Solo: Areno-Argilosos

Castas: Baga

Produção: 1.500 garrafas

Vinificação: Fermentação com maceração prolongada em Lagar Tradicional 12 meses de estágio em Barrica de Carvalho Francês, 4 meses de

estágio em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: 2015

#### **NOTAS DE PROVA**

**Cor:** Vermelho profundo com reflexos púrpura

**Aroma:** Frutos vermelhos bem maduros, complexo, com a madeira bem

integrada

Paladar: Volumoso, com uma boa acidez, taninos muito elegantes

Final de prova: Complexo e aveludado.

### NOTAS DE IMPRENSA, PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Revista de Vinhos Janeiro 2016 – "O topo de gama da marca mostra um belo nariz, muito especiado, em que se sente o carácter da vinha velha que lhe deu origem. Cheio de sabor, com leves fumados muito discretos, taninos presentes no ponto certo, conjunto complexo, rico, fresco e apimentado, muito harmonioso e longo. NOTA DE PROVA: 17,5 valores"

# SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

**Temperatura** 

de Consumo: Servir a 16° C.

**Gastronomia:** Acompanha bem carnes e queijos.

Longevidade

prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 6 anos, desde que

guardado deitado em local fresco e sombrio.

#### **DETALHES TÉCNICOS**

 Teor alcoólico:
 13,5% vol.

 PH
 3,4

 Açucar Residual:
 1,0 g/L

 Acidez Total:
 5,9 g/L

## **INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS**

Garrafa bordalesa EAN code 5600458401364

Caixa de 1 garrafas ITF code



