

RAMA – Tributo

“O Pinguinhas”

adega
RAMA

Descrição

Região: Bairrada

Classificação: DOP – Denominação de Origem de Proveniência

Produtor: J. Rama

Ano: 2015

Casta: *Baga*, uvas produzidas em encosta de solo franco-argiloso de origem calcária, vindima manual e transporte para a adega em pequenas caixas.

Vinificação: Uvas escolhidas manualmente, desengaçadas e fermentadas a temperatura controlada (28º), com maceração pelicular prolongada. Estágio em barrica de carvalho francês por 24 meses.

Engarrafamento: Março 2017

Produção: 1770 garrafas

Características

Graduação: 13,5% Alc. Vol.

Acidez total: 5,2 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <1,5 g/L

Notas de prova

Cor viva de granada com nuances acastanhadas de envelhecimento. Muito complexo, com notas elegantes de evolução característicos da casta. Em boca grande estrutura, encorpado de taninos fortes, com grande complexidade no final de boca e muita frescura.

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio em garrafa em ambiente controlado na cave durante 5 anos.

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15ºC (+-2).

Consumo: Consumir de preferência até 20 anos após engarrafamento. Servir à temperatura de 16º.

Gastronomia: Excelente estrutura que acompanha carnes vermelhas e assados no forno, pratos apimentados como leitão à Bairrada e queijos curados.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 3 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 150 caixas

Código de barras-Garrafa: 5063916122115

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

