



Calda Bordaleza

2019



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2019 | **Lote** L10/22
Volume de produção 1800litros
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

80% Merlot | 15% Cabernet Sauvignon | 5% Petit Verdot



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 13% vol.
Açúcar <1gr / dm³
Ac. Total 5,8g / dm³
PH 3,54



PROCESSO

Vinificação
Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares, com pisa mecânica. Fermentação maloláctica em madeira parcialmente nova e estágio até 18 meses, em barricas novas.
Engarrafamento 2310 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392561285



CARACTERÍSTICAS

Cor: rubi escuro
Aroma: denso, químico e quente
Paladar: vivo, rico nos frutos vermelhos, nos apimentados, sedutor na textura sedosa.
Final de Prova: longo com muito boa ligação entre o Cabernet Sauvignon e o Merlot e a alegria conferida pelo Petit Verdot.



GASTRONOMIA

Bom companheiro para carnes de caça.
Temperatura de Serviço 15 - 18oC



CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas. Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis. As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.