



## DIGA? TINTO 2019



### ORIGEM

**Denominação** Vinho Tinto  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita 2019 | Lote** L19/22  
**Volume de produção** 900 l  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

100% Petit Verdot



### CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 13% vol.  
**Açúcar** < 1.5gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.9g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.40



### PROCESSO

**Vinificação** Desengace total e fermentação em pequeno lagar, com pisa manual. Maloláctica e estágio em barricas Carvalho Francês usadas.  
**Engarrafamento** 1073 garrafas 75cl  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo  
**EAN:** 5600392561278



### CARACTERÍSTICAS

**Cor** vermelho intenso  
**Aroma** Fruta fina com notas de especiaria.  
**Paladar** Excelente concentração e uma espinha dorsal séria que suporta o meio palato  
**Final de Prova** A combinação de profundidade e estrutura torna este vinho bastante impressionante no geral



### GASTRONOMIA

Bom companheiro para pratos de carne vermelha, salsichas ou grão cozido



**Temperatura de Serviço** 15-18°C

### PRÉMIOS

92p In Wine Advocate – Raiting of Mark Squires



### 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.