



## **VASCO DA GAMA TINTO DOP BAIRRADA 2017**

**Designação:** DOP/ VQPRD

**Região:** Bairrada - Portugal

**Álcool:** 13,5% vol.

**Castas:** Baga, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet-Sauvignon

**Enólogo:** António Narciso



**Solo:** Argilo-calcário em proporções variáveis de região para região, solo solto e poroso, de cor acinzentada.

**Clima:** Com grande influência marítima, e grande amplitude térmica (diferença de temperatura entre o dia e a noite) na época do amadurecimento das uvas, contribui para a boa acidez dos frutos, dando grande frescura aos vinhos que delas resultam.

**Vinificação:**

Vindima manual. A fermentação das uvas ocorre em tanques de aço inox com temperatura controlada e maceração cuidadosa durante uma semana para ter melhor expressão aromática das castas. Depois estagia em Inox e parte em madeira até ao momento de engarrafamentos.

Antes de engarrafado foi submetido a estabilização e filtração.

**Prova organoléptica:** Feito a partir da casta Baga, e com pequena percentagem de Touriga-Nacional, syrah e Cabernet-Sauvignon este tinto apresenta uma cor ruby viva, com aromas de frutos silvestres e notas vegetais. Teve pequeno estágio em madeira, que conferiu estrutura e nuances doces no nariz e notas de especiarias. Na boca apresenta frescura, com corpo ligeiro e taninos frescos típicos da região.

**Sugestões:** Pode ser consumido desde já, por apreciadores de vinho bem estruturado, acompanhando pratos de carne fortes e enchidos, ou no final de uma refeição com queijo. Se preferir, aproveite a excelente capacidade de evolução em garrafa por alguns anos, onde vai ganhar muito mais complexidade e vai ficar mais macio. Aconselhamos sempre a sua decantação de modo aproveitar e libertar todo o seu potencial e servir a uma temperatura de 16-18° C.

**Contém Sulfitos**