



## VASCO DA GAMA BRANCO

### DOP BAIRRADA 2021

**Designação:** DOP/ VQPRD

**Região:** Bairrada - Portugal

**Álcool:** 12% vol.

**Castas:** Bical, Maria Gomes, Cercial

**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. Depois estagia com alguma “batonage” em Inox até ao momento de engarrafamento.

Antes de engarrafado foi submetido a estabilização natural e filtração.

**Notas de Prova:** Apresenta cor citrina com ligeiros toques esverdeados.

Aromas frescos, fruta branca madura e florais. Leves notas tropicais

Na boca tem boa acidez, mineral, apresenta equilíbrio entre estrutura e volume, sendo fresco, com final harmonioso e aromático.

**Sugestões:** Vinho jovem para consumo imediato, mas com alguma capacidade de guarda. Beber com pratos de peixe ou marisco. Servir a temperatura de 8 a 10° C. Guardar as garrafas na posição deitada ao abrigo da luz.