



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.