

# PÉ DE GANSO RESERVA



## FT | FICHA TÉCNICA

**País** | Portugal  
**Região** | Bairrada  
**Clima** | Atlântico  
**Solos** | Argiloso-calcários  
**Adega** | Adega Cravo

**Tipo** | Vinho Tinto Reserva  
**Colheita** | 2020  
**Denominação** | D.O.C. Bairrada  
**Castas** | Baga

**Vinificação** | Desengace total, esmagamento, e fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura. Permaneceu em estágio durante 12 meses em barrica carvalho francês.

**Notas de Prova** | Cor rubi intensa. No aroma destacam-se a fruta vermelha e pimenta branca, salientam-se também aromas de bosque que o tornam complexo. Na boca é elegante, complexo e persistente revelando taninos sempre presentes. Final de boca longo e requintado.

**Gastronomia** | Ideal no acompanhamento de estufados e grelhados de carnes nobres e, carnes de caça.

**Observações** | Temperatura de serviço entre os 16°C e 18°C.  
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

**Alergénios** | Contém sulfitos.

**Teor Alcoólico** | 14% vol.  
**Acidez Total** | 5,79 g/L  
**pH** | 3,74  
**Açúcar Residual** | 0,4 g/L  
**Capacidade** | 750 ml  
**Enologia** | Nuno Bastos

**Caixa em Cartão** | 3x750 ml