

# PÉ DE GANSO RESERVA



## FT | FICHA TÉCNICA

**País** | Portugal

**Região** | Bairrada

**Clima** | Atlântico

**Solos** | Argiloso-calcários

**Adega** | Adega Cravo

**Tipo** | Vinho Branco Reserva

**Colheita** | 2020

**Denominação** | D.O.C. Bairrada

**Castas** | Arinto e Bical

**Vinificação** | Desengace total com maceração média, ligeira prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada e permaneceu em estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de Prova** | Cor amarela dourada brilhante. Aroma com ligeiras notas de amêndoa, avelã e manga verde. De sabor muito complexo, é volumoso, mineral e contém uma acidez equilibrada. Final de boca muito longo com notas de café torrado.

**Gastronomia** | Acompanha com excelência pratos de peixe no forno, caldeiradas e cataplanas.

**Observações** | Temperatura de serviço 12°C.

Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

**Alergénios** | Contém sulfitos.

**Teor Alcoólico** | 13,5% vol.

**Acidez Total** | 5,4 g/L

**pH** | 3,74

**Açúcar Residual** | 0,7 g/L

**Capacidade** | 750 ml

**Enologia** | Nuno Bastos

**Caixa em Cartão** | 3x750 ml

