



FT | FICHA TÉCNICA

País | Portugal

Região | Bairrada

Clima | Atlântico

Solos | Argiloso-calcários

Adega | Adega Original

Tipo | Vinho Rosé

Colheita | 2021

Denominação | D.O.C. Bairrada

Castas | Baga e Tinta Roriz

Vinificação | Desengace total e esmagamento, ligeira prensagem. Decantação estática a frio. Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada. Permaneceu em estágio durante 4 meses em tanques de inox.

Notas de Prova | Cor rosa suave. De aroma frutado, com predominância de morando e cereja, também com apontamentos de frutos tropicais. Na boca apresenta-se frutado, com uma frescura elegante e agradável. Final exótico.

Gastronomia | Pode ser degustado na praia, na piscina ou na mesa, adapta-se a todas as ocasiões. Perfeito com saladas, *carpaccio*, peixes grelhados e mariscos.

Observações | Temperatura de serviço entre os 6° e 8°C. Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 11,5% vol.

Acidez Total | 5,29 g/L

pH | 3,37

Açúcar Residual | 1,9 g/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 6x750 ml

