



## FICHA TÉCNICA

Marca: MATA FIDALGA 4 PATAMARES

Tipo de Vinho: Tinto

Colheita: 2015

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Baga (100%)

**Vinificação:** Na colheita 2015, as cepas da casta Baga, plantadas há várias décadas nos 4 Patamares da vinha do Vinhal, originaram uvas de qualidade única. Depois uma monda intensa após o pintor, recolheu-se manualmente apenas cerca de 1 kg por planta, para pequenas caixas de vindima de 18 kg, no final de setembro. Na adega, estas foram desengaçadas, esmagadas e sujeitas a maceração pré-fermentativa durante 3 dias em lagar. A fermentação alcoólica, seguida de maceração pós-fermentativa desenrolaram-se durante 15 dias, a temperatura controlada. Após a fermentação maloláctica, o vinho amadureceu em barricas novas de carvalho Francês durante 18 meses.

Foi engarrafado sem ser sujeito a qualquer tratamento estabilizante ou clarificante, para se preservar toda a sua riqueza e complexidade. Estagiou mais de 30 meses em garrafa antes de comercialização.

**Prova:** Apresenta-se com aspecto límpido, cor rubi muito profunda, aroma complexo, rico e intenso, dominado por notas de frutos negros, madeira, especiarias balsâmicas, figo seco, caruma e vegetal seco como tabaco. Na boca apresenta taninos sedosos de grande nível, grande estrutura, grande persistência e frescura gustativa.

### Características Analíticas:

Acidez Volátil: 0,71 g. àc. Acético / L

Acidez Total: 6,00 g àc. Tartárico /L

pH: 3,49 ---

Açúcares redutores: 1,5 g/L

Dióxido Enxofre Livre: 15 mg/L

Dióxido de Enxofre Total: 81 mg/L

Tava a 20° C: 12,9 %vol.

