



FICHA TÉCNICA

MARCA: VIRGILIO DE SOUSA BAIRRADA CLÁSSICO

Colheita: 2019

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Bical e Cerceal

Vinificação: As uvas provenientes de parcelas de vinha onde foi efetuado um muito rigoroso controlo de produção limitada a 4 TON, foram vindimadas manualmente para caixas de 18 kgs de capacidade. Após arrefecimento em câmara frigorífica durante 12 horas, foram prensadas muito suavemente em prensa em vácuo. O mosto resultante foi clarificado por sedimentação estática durante 24 horas, tendo de seguidamente sido decantado para barricas de carvalho francês de 225 LT. Amadurecimento em barrica 9 meses, estágio de 8 meses em garrafa. Prova: Apresenta um aspeto límpido, cor amarelo palha, aroma muito elegante e complexo com notas de madeira.

Características Analíticas:

Acidez Volátil: 0,20 g de ác. acético/L

Acidez Total: 6,09 g de ác. tartárico/L

Dióxido Enxofre Total: 134 mg/L

Tava a 20°C: 12,00 % vol.

