



## FICHA TÉCNICA

Marca: MATA FIDALGA BAGA ESTÁGIO LONGO

Tipo de Vinho: Tinto

Colheita: 2016

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Baga

**Vinificação:** As uvas foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de 20 kg de capacidade. Após arrefecimento em câmara frigorífica foram desengaçadas e esmagadas e sujeitas a maceração pré-fermentativa durante 48 horas. A fermentação alcoólica desenrolou-se durante 6 dias em lagar, a temperatura de 28 °C. Após a fermentação malolática, o vinho estagiou prolongadamente como era habitual no tempo dos nossos antepassados, durante 3 anos antes de ser engarrafado.

**Prova:** . Apresenta-se com aspecto límpido, cor granada profunda, aroma fino e complexo, dominado por notas de ameixa passa, figo seco. Balsamo, resinas e ligeira torrefação.

**Na boca:** possui um ataque fresco e é estruturado por excelentes taninos, que conjuntamente com acidez moderada que evidencia, lhe conferem uma bela persistência gustativa.

### Características Analíticas:

**TAVA:** 12,8 %vol.

**Acucares. Totais:** 2,3 g/L

**Acidez Total:** 5,70 g Ác. Tartárico /L

**Acidez Volátil:** 0,62 g Ác. Acético /L

**PH:** 3,57

**Dioxido Enxofre Total:** 101 gm/L

