



*Quinta das Bageiras*

Rua Principal nº598, Fogueira 3780 - 523 Sangalhos  
N 40.485177 ; W -8.499268  
(+351) 234 742 102  
mariosergio@quintadasbageiras.pt  
www.quintadasbageiras.pt

---

## MARCA: QUINTA DAS BAGEIRAS

---

**Região:** Bairrada

**Produto:** Vinho Tinto Reserva

**Ano:** 2021

**Castas:** Baga (60%) Touriga Nacional (40%)

**Álcool:** 13,5%

**Acidez total:** 6.5

Algumas das suas uvas Baga provêm de vinhas velhas, mas nos anos em que não há garrafeira tinto e há reserva tinto, a totalidade das uvas das vinhas velhas destina-se a este vinho. Essas uvas são fermentadas entre 5 a 8 dias em lagar aberto e sem desengace (não se retiram os bagos do cacho). Depois, é feita uma remontagem com massas de madeira, várias vezes ao dia, até atingirem a intensidade correta. De seguida, o vinho acaba a fermentação em tonéis de madeira já antigos. Enquanto repousa é passado a limpo e estagia nos mesmos tonéis cerca de 18 meses. É engarrafado sem qualquer colagem ou filtragem. Todos estes processos são feitos manualmente.

