



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.

