



Real Cave do Cedro  
www.rcedro.com

Aleixo  
FAMILY WINES

## Reserva Aleixo Tinto | Bairrada | 2020

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Denominação:        | Reserva Aleixo Tinto 2020 |
| Enólogo:            | Ricardo Aleixo            |
| Produtor:           | Real Cave do Cedro        |
| Designação oficial: | DOC                       |
| Tipo:               | Tinto                     |
| País:               | Portugal                  |
| Região:             | Bairrada                  |
| Casta de uvas:      | Baga                      |
| Colheita:           | 2020                      |

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| ABV a 20°C%:                         | 12,7 |
| Acidez total em TH2 g/L:             | 5,84 |
| Acidez volátil em ácido acético g/L: | 0,60 |
| Açúcares redutores g/dm3:            | 1,2  |
| Total de SO2 mg/L:                   | 126  |

### NOTAS DE PROVA

Um vinho que se apresenta lapidado pelos 12 meses de estágio a que foi sujeito, parcialmente em barrica de carvalho francês.

Preserva os aromas mais ricos de fruta preta como ameixa e compota, bem como uma acidez marcada, características do *terroir* Bairradino em simbiose com a Casta Baga. Os taninos já sofreram uma evolução e apresentam-se agora arredondados continuando a contribuir para um vinho intenso e estruturado. Podemos também encontrar notas torradas entre o café e o caramelo.

### TERROIR

A Bairrada está inserida no clima mediterrânico e as vinhas desta região estão também sob uma forte influência Atlântica devido à sua localização. O solo argiloso e calcário onde crescem é capaz de causar o *stress* necessário na fase da pré-colheita para conferir notas minerais. A baixa altitude e a grande amplitude térmica durante o estado de maturação são também fatores importantes que influenciam os vinhos da Bairrada.

### LOGÍSTICA

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Tipo de Garrafa:    | Bordalesa                  |
| Capacidade:         | 75 cl                      |
| Garrafas por caixa: | 6                          |
| Dimensões da caixa: | 22 x 33 x 15,5 cm          |
| Peso Bruto:         | 8,04 Kg                    |
| Palete:             | Europalet<br>(120 x 80 cm) |
| Caixas por palete:  | 125                        |
| Caixas por fiada:   | 25                         |
| Número de fiadas:   | 5                          |
| Peso Bruto:         | 1028 kg                    |

### MÉTODO DE VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, desengaçadas e esmagadas antes de serem dirigidas à cuba onde irão fermentar. Nesta altura são adicionadas leveduras selecionadas antes de iniciar a fermentação alcoólica. Durante a fermentação a temperatura é controlada e é feita uma extração contínua e suave dos compostos fenólicos presentes na película da uva. Após este período, o vinho é sucessivamente decantado até atingir o grau de limpidez desejado e parte estagia em barricas de carvalho francês de 225L durante 12 meses. Nesta última fase dá-se de forma espontânea a fermentação malolática e obtém-se a estabilidade físico-química dos vários compostos presentes no vinho.

### IDADE

14 meses em cuba inox com temperatura controlada.  
13% do vinho cumpriu o estágio em barrica de carvalho francês.

### SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 16-18°C.  
Carnes vermelhas ou mesmo de caça terão de disputar a atenção com este vinho. Capaz de acompanhar igualmente queijos menos intensos como Brie ou Gouda.

### IMAGEM

