

REGATEIRO

FORNADAS DOC BAIRRADA TINTO 2019

Produtor: Regateiro - Vinhos de Família

Enologia: Casimiro Gomes e Sónia Martins

Celebrando as diferentes fornadas tradicionalmente produzidas pela família, desde as fornadas de pão caseiro, a tradicional telha de canudo, ao tradicional leitão, tudo é produzido em edições de “fornadas”, como tal também no vinho se celebra essa identidade sendo esta a primeira edição “Fornadas” da gama Regateiro.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima: Temperado - Atlântico
Solo: Areno-Argilosos
Castas: Baga, Castelão e Touriga Nacional
Produção: 3000 garrafas
Vinificação: Fermentação com maceração prolongada em Lagar Tradicional
Estágio: 8 meses de estágio em Barrica de Carvalho Francês, 6 meses de estágio em garrafa antes de ir para o mercado.
Engarrafamento: 2021

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho profundo com reflexos púrpura.
Aroma: Frutos vermelhos bem maduros, complexo, com a madeira bem integrada.
Paladar: Volumoso, com uma boa frescura e taninos muito elegantes.
Final de prova: Complexo e aveludado.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo: Servir a 16° C.
Gastronomia: Acompanha bem carnes e queijos.
Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 6 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico: 13% vol.
PH 3,5 g/L
Açúcar Residual:
Acidez Total: 5,8 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa EAN code 5600458401364
Caixa de 3 garrafas ITF code

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Regateiro JR branco
Regateiro JR tinto
Regateiro JR Espumante Bruto, branco
Regateiro Reserva branco
Regateiro Reserva tinto
Regateiro Espumante Baga Bairrada Bruto, branco
Regateiro Vinha d'Anita tinto
Regateiro Raízes de Família branco
Regateiro Vinha do Forno tinto

