

SIDÓNIO DE SOUSA
VINHO D'AUTOR TINTO 2015

VINHO TINTO BAIARRADA DOC	
PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente. Solo – Argílio- calcário Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas.
CASTAS	Baga 100%
VINDIMA	Vindimadas manualmente, na 1ª semana de outubro de 2015
VINIFICAÇÃO	Esmagamento sem desengaço com arrefecimento das uvas na adega em pequenos lagares abertos, onde se inicia a maceração pelicular e posteriormente a fermentação, sem adição de enzimas e leveduras. A pisa é efectuada manualmente com massas de madeira para aumentar uma maior extração das características vínicas da casta Baga.
ESTÁGIO	Após a fermentação em pequenos lagares abertos, o vinho passa para cubas de cimento, onde repousa até dezembro, altura que é passado a limpo e trasfegado para tonéis de carvalho nacional avinhados onde estagiou 30 meses, após o engarrafamento estagiou em garrafa 4 anos.
ENGARRAFAMENTO	21 Maio de 2018
ENOLOGIA	Paulo Sousa
PROVA ORGANOLÉPTICA	Cor rubi intensa e brilhante, aroma levemente fumado da casta baga . Na boca surpreende-nos a sua acidez vibrante e frescura, com taninos presentes, mas já parcialmente macios, devido ao estagio perlongado em tonel sem evidenciar qualquer presença de madeira no vinho. É um vinho que se afirma pela sua persistência e capacidade de envelhecimento em garrafa por mais 10 a 15 anos . O seu consumo deve ser moderado.



SIDÓNIO DE SOUSA
VINHO D'AUTOR TINTO 2015

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS	Ideal para fim de tardes frias, acompanha carnes e pratos mais delicados, queijos e carnes defumadas.										
CONSELHOS DE ARMAZENAMENTO	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar, podendo ser consumido nos próximos 10 a 15 anos.										
PARÂMETROS ANALÍTICOS	<table border="1"> <tr> <td>Álcool (%)</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td>A. Total (g/l)</td> <td>5,45</td> </tr> <tr> <td>A. Volátil (g/l)</td> <td>0,68</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,65</td> </tr> <tr> <td>Lote</td> <td>L - 70/18</td> </tr> </table>	Álcool (%)	13,5	A. Total (g/l)	5,45	A. Volátil (g/l)	0,68	pH	3,65	Lote	L - 70/18
Álcool (%)	13,5										
A. Total (g/l)	5,45										
A. Volátil (g/l)	0,68										
pH	3,65										
Lote	L - 70/18										
CÓDIGO EAN	5 607647000826										

Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000 826
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,965 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	25 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	32,5 cm
Volume	14.219 cm ³
Código ITF	
Peso Bruto	8,43 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120 m*
Caixas por Paleta	90*
Caixas por Fiada	10
Fiada por Paleta	9*
Altura da Paleta	1,70 m*
Tipo Paleta	Europaleta*