

Ficha técnica Birtudes Rosé Baga 2023

Castas: 100% Baga

Colheita: 2023

Certificação: DOC – Denominação de origem controlada

Enologia e Viticultura: João Costeira

Solos: argilo-arenosos

Vinificação

Na chegada à adega as uvas foram prensadas, cacho inteiro, de forma suave, e o mosto decantou naturalmente durante 24h, sem frio. A fermentação iniciou-se de forma espontânea, com leveduras indígenas em depósitos de inox. Com a fermentação maloláctica terminada, estagiou 7 meses em barrica de carvalho francês e foram engarrafadas em julho de 2023, 450 garrafas de 750ml. O vinho estabilizou de forma natural, sem colagens e filtração.

Pode apresentar depósito, que não altera em nada as suas qualidades.

Notas de Prova

Cor rosada intensa, notas aromáticas de fruta silvestre, a mirtilo e a amora. Na boca é suave e elegante, com um final persistente.

Acompanha marisco, sushi, pratos de peixe e carnes grelhadas. Deve ser servido entre os 12-14°C.

Analises

Alcool: 12%

Acidez total: 5,9 g/l

pH: 3,2

Açúcares residuais: <1,5 g/l