

TAPADA DE BAIXO



FT | FICHA TÉCNICA

País | Portugal
Região | Bairrada
Clima | Atlântico
Solos | Argiloso-calcários
Adega | Adega Original

Tipo | Vinho Branco
Colheita | 2023
Denominação | D.O.C. Bairrada
Castas | Maria-Gomes, Bical

Vinificação | Desengace total, ligeira prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada. Permaneceu em estágio durante 6 meses em tanques de inox.

Notas de Prova | Cor citrina. De sabor frutado, com predominância de frutos de polpa branca e apontamentos de aromas tropicais. Na boca apresenta-se frutado, com uma frescura elegante e agradável.

Gastronomia | Perfeito com pratos de peixe grelhados e mariscos.

Observações | Temperatura de serviço entre os 8° e 10°C.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 13% vol.

Acidez Total | 5,5 g/L

pH | 3,25

Açúcar Residual | 1,4 g/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 6x750 ml