

# 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