

PÉ DE GANSO RESERVA ESPECIAL



FT | FICHA TÉCNICA

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

Tipo | Vinho Tinto Reserva Especial
Colheita | 2001
Denominação | D.O.C. Bairrada
Castas | Baga

Vinificação | Fermentação em lagar. Permaneceu em estágio em pipas de 2000 litros antigas durante 24 meses.

Notas de Prova | Opaco na cor com abundantes tons castanhos. Aroma de café, tabaco, tijolo refrescado com notas de eucalipto e pinhão. Na boca encontra-se fresco, elegante e prolongado.

Gastronomia | Ideal no acompanhamento de estufados, de grelhados de carnes nobres e, carnes de caça.

Observações | Temperatura de serviço entre os 16°C e 18°C. Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 13,5% vol.
Acidez Total | 5,79 g/L
pH | 3,74
Açúcar Residual | 0,4 g/L
Capacidade | 750 ml
Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 1x750 ml