

# 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