





# **Grande Reserva** Real Cave do Cedro Aleixo Family Collection | Bairrada | 2022

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Denominação: Grande Reserva Aleixo Family Collection 2022

Enólogo: Ricardo Aleixo Produtor: Real Cave do Cedro

Designação oficial: D.O.C. Tipo: Tinto País: Portugal Região: Bairrada

Casta de uvas: 90% Baga, 5% Syrah, 5% Tinta-Roriz

Colheita: 2022

#### **NOTAS DE PROVA**

Um tributo ao caráter nobre da casta Baga, expresso de maneira magistral. Este notável vinho ostenta uma cor rubi profunda, cativando os sentidos com uma estrutura robusta e textura aveludada. Após longos meses de estágio em carvalho francês, os aromas eminentes de fruta madura e compota entrelaçaramse com notas de tostas, café, baunilha e pimenta preta. No paladar é evidenciada a harmonia entre taninos firmes e acidez equilibrada - características que criam uma experiência gustativa envolvente e refinada, e que conferem ferramentas imprescindíveis para um surpreendente e longo envelhecimento.

### **TERROIR**

A Bairrada está inserida no clima mediterrânico e as vinhas desta região estão também sob uma forte influência Atlântica devido à sua localização. O solo argiloso e calcário onde crescem é capaz de causar o stress necessário na fase da pré-colheita para conferir notas minerais. A baixa altitude e a grande amplitude térmica durante o estado de maturação são também fatores importantes que influenciam os vinhos da Bairrada.

## **PARÂMETROS ANALÍTICOS**

APV a 20°C%: 13,5 Acidez total em TH2 g/L: 6,2 Acidez volátil em ácido acético g/L: 0.45 Total de SO2 mg/L: 145

## **LOGÍSTICA**

Tipo de Garrafa: Bordalesa Capacidade: 75 cl Garrafas por caixa: 6

Dimensões da caixa: 22 x 33 x 15.5 cm

Peso Bruto: 8,04 Kg

## MÉTODO DE VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, desengaçadas e esmagadas antes de serem dirigidas à cuba onde irão fermentar. Nesta altura são adicionadas leveduras selecionadas antes de iniciar a fermentação alcoólica. Durante a fermentação а temperatura controlada e é feita uma extração contínua e suave dos compostos fenólicos presentes na película da uva. este período, o vinho é sucessivamente decantado até atingir o grau de limpidez desejado e parte estagia em barricas de carvalho francês de 225L durante 16 meses. Nesta última fase dá-se de forma espontânea a fermentação malolática e obtém-se a estabilidade físico-química dos vários compostos presentes no vinho.

## **IDADE**

meses em cuba inox com temperatura controlada. 30% do vinho cumpriu o estágio em barrica de carvalho francês nova. SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 16 - 18ºC. Harmoniza com queijos intensos e

envelhecidos, como cheddar ou parmesão, complementando as suas estruturas e os seus sabores. Realça os sabores dos molhos de tomate, em diversos pratos. Conjuga-se também com risotos e cogumelos, criando um conjunto amplo de sabores da terra.

#### **IMAGEM**

