

Birtudes Baga Tinto 2024

Elaborado com a casta Baga (100%), é um vinho que pretende expressar a elegância da principal casta autóctone da Bairrada. Com origem numa vinha localizada em Ancas, caracterizada maioritariamente por solos argilo-calcário.

Na chegada à adega as uvas são desengaçadas para um lagar de inox aberto. A fermentação inicia-se de forma espontânea, com leveduras indígenas, durante 10-12 dias. No final da fermentação o vinho é transfegado para barricas de carvalho Francês usadas, onde vai realizar a fermentação malolática e um estágio de 12 meses. Após o estágio em barrica o vinho passa mais 8 meses em estágio num depósito de inox até ser engarrafado. Foi engarrafado em Maio de 2026. Este vinho é estabilizado de forma natural, sem colagens e filtração.

Notas de Prova

Cor rubi, com boa intensidade no nariz a frutas vermelhas, amora, mirtilo e a ameixa preta. Na boca é elegante com uma acidez viva, e com taninos marcantes.

É um vinho autêntico, elegante, com um final de boca persistente.

Ficha técnica Baga Tinto 2024

Castas: 100% Baga

Colheita: 2024

Certificação: DOC – Denominação de origem controlada

Enologia e Viticultura: João Costeira

Solos: argilo-calcários

Analises

Alcool: 12%

Acidez total: 6,1 g/l

pH: 3,40

Açúcares residuais: <0,6 g/l

Valor Energético (KJ): 272KJ/100ml

Valor Energético (Kcal): 66Kcal/100ml