



VINHA DO PUTTO 2015



ORIGEM

Denominação Vinho tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2015 | Lote L06/18 e LM06/18
Volume de produção 5.000 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

Touriga Nacional | Tinta Roriz | Merlot



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 13% vol.
Açúcar 2.3 gr / dm³
Ac. Total 5.3g / dm³
PH 3.48



PROCESSO

Vinificação Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares de inox com temperatura controlada, seguida de segunda fermentação em inox, pequena parte em barrica usada. Estágio até 8 meses.
Engarrafamento 5.900 garrafas 75cl e 300 garrafas 1.5l
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392560851



CARACTERÍSTICAS

Cor rubi
Aroma muito bem no aroma, apelativo na fruta, nas leves notas de chocolate e nos florais que apresenta
Paladar muito bem equilibrado na boca, macio, redondo
Final de Prova polido e a proporcionar uma boa prova



GASTRONOMIA

Um bom amigo do quotidiano.

Temperatura de Serviço 15 – 18°C



PRÉMIOS



CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.
O local de armazenamento, deve garantir:
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas.
Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis.
As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.