



# VALDAZAR

## 2011



### ORIGEM

**Denominação** Vinho Tinto  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2011 | **Lote** L10/14  
**Volume de produção** 5.100 l  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

Trincadeira | Baga | Touriga Nacional | Tinta Barroca



### CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 14% vol.  
**Açúcar** 2.7 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.3g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.35



### PROCESSO

**Vinificação** Desengace total, fermentação conjunta em pequenos lagares de inox com pisa mecânica. Maloláctica seguida de estágio até 12 meses, em barricas usadas de Carvalho Francês.  
**Engarrafamento** 6.500 garrafas 75cl  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo  
**EAN:** 5600392560608



### CARACTERÍSTICAS

**Cor** Rubi  
**Aroma** fruta balanceada, uma tónica algo outonal, mas com requinte e sofisticação.  
**Paladar** Suave de textura na boca, tem frescura, harmonia e confessa um traço muito pessoal  
**Final de Prova** Final de belo calibre, aromático e arrumado.



### GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com pratos de carne.

**Temperatura de Serviço** 15 - 18°C



### 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.