

PREMIUM

QUINTA DAS BÂGEIRAS CHUMBADO RESERVA

Tinto



SAFRA 2015

UVAS

60% Baga e 40% Touriga Nacional

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

PAÍS

PT

REGIÃO

Bairrada

PRODUTOR

Quinta das Bageiras

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

ACIDEZ

6,8 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

O termo chumbado significa que o vinho não foi aprovado pela Câmara dos Provadores da CVR (Comissão de Vinhos Regionais) da Bairrada. O produtor Mário Sérgio Nuno tem feito sucesso com seus vinhos chumbados, tanto o branco como este tinto, e faz questão de colocar a informação no rótulo. Um vinho que ganha frescor e jovialidade com a adição da Touriga Nacional.

TERROIR

Os vinhedos estão plantados em solos argilo-calcários. As uvas passam por rigoroso controle de maturação.

ELABORAÇÃO

A fermentação espontânea foi realizada sem desengace, em lagares abertos de pequenas dimensões. O vinho matura em tonéis de madeira avinhada até o engarrafamento. Não foi feita filtragem nem qualquer outro tratamento, para preservar os aromas e sabores típicos das variedades utilizadas, em um vinho natural de qualidade.

QUANDO BEBER

Pode ser bebido agora ou guardado para mais alguns anos.