

# PREMIUM

## QUINTA DAS BÂGEIRAS AVÔ FAUSTO

Tinto



### PAÍS

PT

### REGIÃO

Bairrada

### PRODUTOR

Quinta das Bâgeiras

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

### ACIDEZ

5,8 g/l

### PH

### DEGUSTAÇÃO

Neste vinho, o produtor e enólogo Mário Sérgio Alves Nuno presta homenagem ao seu avô, que foi o primeiro a se dedicar à vinha e à adega, adquirindo as propriedades iniciais. Com aromas de especiarias e frutas vermelhas, é um vinho elegante, com taninos equilibrados, acidez refrescante e muito caráter. Nas palavras de Mário Sérgio: Ao contrário de meu pai Abel, o avô Fausto gostava de vinhos mais elegantes e frescos, mais macios nos seus taninos. Foi a partir destas memórias que criamos o vinho que tem o seu nome, um vinho com a simplicidade e a leveza do próprio Fausto.

**SAFRA** 2013

### UVAS

100% Baga

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

### TERROIR

As uvas deste vinho provêm de um conjunto de parcelas que, pelas suas características (solos, exposição solar, etc.), dão origem a tintos elegantes e frescos.

### ELABORAÇÃO

As uvas fermentaram sem desengace durante cerca de uma semana em lagar aberto. Ao longo desse tempo, foram feitas remontagens várias vezes ao dia, até o vinho atingir a intensidade desejada. Finalmente, o vinho acabou a fermentação em tonel de madeira avinhada e barricas usadas de Borgonha (carvalho francês). O vinho passou 18 meses em tonel de madeira avinhada de 3.000 litros. Foi engarrafado sem qualquer colagem ou filtragem.