

PREMIUM

QUINTA DAS BÂGEIRAS RESERVA

Tinto



PAÍS

PT

REGIÃO

Bairrada

PRODUTOR

Quinta das Bageiras

TEOR ALCOÓLICO

13,8%

AÇÚCAR

2,2 g/l

ACIDEZ

5,7 g/l

PH

3,51

DEGUSTAÇÃO

Com aromas frutados, é um vinho de bom corpo, austero, com agradável acidez, o que faz dele um ótimo parceiro da mesa.

TERROIR

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

SAFRA 2016

UVAS

60% Baga e 40% Touriga Nacional

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.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

QUANDO BEBER

Pode ser bebido agora ou guardado para mais alguns anos.