

# PREMIUM

## QUINTA DAS BÂGEIRAS COLHEITA TINTO

Tinto



### PAÍS

PT

### REGIÃO

Bairrada

### PRODUTOR

Quinta das Bageiras

### TEOR ALCOÓLICO

13,4%

### AÇÚCAR

<0,3 g/l

### ACIDEZ

7,1 g/l

### PH

3,53

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas vermelhas, especiarias e ervas frescas, é suculento e cheio de vigor. Um vinho elegante e de grande caráter.

### TERROIR

Uvas de vinhedos relativamente novos (mais de 15 anos).

**SAFRA** 2018

### ELABORAÇÃO

As uvas são fermentadas entre 5 e 8 dias em lagar aberto e sem desengace. Depois, são feitas remontagens várias vezes ao dia. O vinho acaba a fermentação em tonéis de madeira já antigos e estagia nos mesmos tonéis por cerca de 18 meses. O vinho é engarrafado sem colagem ou filtração. Todos os processos são feitos manualmente.

### UVAS

100% Baga

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.