

PREMIUM

QUINTA DAS BÂGEIRAS GARRAFEIRA BRANCO

Branco



SAFRA 2018

UVAS

Maria Gomes e Bical

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

PAÍS

PT

REGIÃO

Bairrada

PRODUTOR

Quinta das Bâgeiras

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

2,7 g/l

ACIDEZ

7,2 g/l

PH

3,15

DEGUSTAÇÃO

Aroma jovem e frutado. Na boca, apresenta excelente harmonia e complexidade.

TERROIR

Os vinhedos têm idade superior a 75 anos.

ELABORAÇÃO

Após rigoroso controle de maturação, as uvas foram colhidas e vinificadas pelo processo de bica aberta (ligeiro esmagamento das uvas) em decantadores de 1.000 litros durante 24 horas. A fermentação foi espontânea em tonéis de carvalho avinhados. O vinho não passou por filtragem, colagem ou estabilização, para preservar todas suas qualidades, especialmente a glicerina, resultando em um vinho aveludado e encorpado.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar leitão assado, bacalhau, peixes gordos e frutos do mar de sabor intenso.

QUANDO BEBER

Pode ser bebido agora ou em 10 anos.