

## Quinta das Bágeiras Cercial 2021

Branco



### UVAS

100% Cercial

### CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

### PAÍS

Portugal

### REGIÃO

Bairrada

### PRODUTOR

Quinta das Bágeiras

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

0,9 g/l

### ACIDEZ

7,2 g/l

### PH

3,00

### NOTAS E PREMIAÇÕES

19,5 pontos da revista Grandes Escolhas de Portugal / 96 pontos de Robert Parker

### DEGUSTAÇÃO

É a terceira safra deste vinho (foi produzido em 2016 e 2020), com esta variedade que é a menos plantada na Bairrada por ser difícil de cultivar. Com notas cítricas, que anunciam o seu grande frescor, é um vinho de muita pureza e expressão. Untuoso e extremamente elegante, tem um final longo e agradável. Produzido somente nos melhores anos. Segundo Robert Parker, "um dos brancos mais impressionantes da Bágeiras". Produzido em quantidade limitada e colocado no mercado mais tarde do que os demais brancos.

### TERROIR

Vinhas com idade de cerca de 7 anos, onde se reduziu drasticamente a produção.

### ELABORAÇÃO

O vinho foi vinificado de bica aberta, sendo o mosto colocado em pequenos decantadores de 1 metro cúbico, durante 24 a 36 horas para fazer a decantação por precipitação natural. Ao final do processo, o vinho fermentou em barricas usadas de carvalho francês da Borgonha. Foi feita uma ligeira bâtonnage e o vinho estagiou nas barricas até ficar completamente límpido, de forma natural. Engarrafado sem filtragem ou colagem.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha mariscos, peixes e carnes brancas, além de ser muito prazeroso sozinho.

### QUANDO BEBER

Grande potencial de guarda.