

Quinta das Bágeiras Avô Fausto 2019

Tinto



PAÍS

Portugal

REGIÃO

Bairrada

PRODUTOR

Quinta das Bágeiras

TEOR ALCOÓLICO

12,3%

AÇÚCAR

0,6 g/l

ACIDEZ

6,2 g/l

PH

3,52

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 adegas, 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.

UVAS

100% Baga

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

● Boa presença de madeira

TERROIR

As uvas 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.