



2018
VINHO RESERVA TINTO
BAIRRADA D.O.C.

HISTÓRIA

Um novo olhar sobre a Bairrada permite descobrir vinhos modernos e elegantes. A experiência de 78 anos permitiu um conhecimento precioso da região, onde a uva Baga tem a sua presença marcante, acarinhada pela Touriga-Nacional e perfumada pelo Merlot mostrando um estilo agradável a qualquer palato.

VINHEDOS

Uvas oriundas de S. Lourenço do Bairro, Vilarinho do Bairro e Ventosa do Bairro, criadas em solos areno-argilosos, com uma densidade de plantação entre as 3500 a 4500 plantas por hectare são conduzidas com poda Guyot ascendente. As vinhas são acompanhadas durante todo o ciclo vegetativo, desde a poda à vindima, garantindo assim uma produção de elevada qualidade sanitária e enológica, cujo rendimento varia entre as 7 e 10 toneladas por hectare. A vindima é feita para caixas de 20 kg. De seguida as uvas são colocados numa mesa de escolha para finalmente serem suave e lentamente prensadas.

ANÁLISES TÉCNICAS

Castas: Baga, Touriga Nacional e Merlot.
 Graduação 14,0% alc. vol.
 Acidez total 4,97 g/L
 Açúcar total 0,8 g/L
 pH 3,58

ENOLOGIA

A data da vindima foi marcada em função do apertado controlo de maturação das uvas, da observação sistemática dos cachos, das folhas das videiras e do objectivo previamente definido a que se destinam as uvas. A sua colheita é feita manualmente para caixas com capacidade máxima de 20 kgs, casta a casta, e realizada entre Setembro e Outubro. Chegadas à adega as uvas são colocadas na mesa de escolha para finalmente serem suavemente prensadas. As uvas são totalmente desengaçadas e fermentadas a temperaturas de 27°C, em vinificadores inox de pequena capacidade com longas curtimentas, realizando duas remontagens diárias durante 15 dias.

MATURAÇÃO/ESTÁGIO

Após concluída a fermentação maloláctica, 70% do vinho estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

A PROVA

Aroma expressivo e elegante, lembrando fruta madura e notas de especiaria com apontamentos de cacau. Bom volume de boca e presença de fruta a proporcionar frescura e equilíbrio, revelando um final convidativo e persistente.

GASTRONOMIA

Servir a 16-18°C. Especialmente indicado para carnes vermelhas grelhadas ou queijos.

ENÓLOGA - SUSANA PINHO

GARRAFA BOTTLE	TIPO TYPE	CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	TIPO DE ROLHA CORK TYPE		EAN CODE		
	BORDALESA	75 CL	Ø 8,0 CM / 30,0 CM		1,320 KG	CORTIÇA NATURAL NATURAL CORK Ø 24,0 MM / 45,0 MM		560 1664 551 119		
CAIXA CASE	MATERIAL	POSIÇÃO POSITION	DIMENSÕES DIMENSIONS COMP(L)/LARG.(W)/ALT.(H)	PESO WEIGHT	CUBICAGEM VOLUME	ITF CODE	EUROPALETTE			
							CAIXAS X LINHAS CASES x LAYERS	CAIXAS CASES	ALTURA HEIGHT	PESO NET NET WEIGHT
6 GFS 6 BTLS	CARTÃO CARTON	VERTICAL	165 x 250 x 310 MM	8,180 KG	0,0127875M³	2 560 1664 556 118	25 x 4	100	1,50 M	835 KG

PO Box 16 3781-909 ANADIA | TEL (+351) 231 519 680 | FAX (+351) 231 511 269 | INFO@CAVESAODOMINGOS.COM | WWW.CAVESAODOMINGOS.COM