



VINHO TINTO GARRAFEIRA BAIRRADA D.O.C.

HISTÓRIA

Os avanços na viticultura da região da Bairrada têm se destacado nos excelentes vinhos que produz, mantendo uma identidade muito própria. As castas tradicionais da região têm se harmonizado com variedades internacionais, adaptando-se perfeitamente aos solos e clima locais. Esses vinhos preservam sua tipicidade com elegância e modernidade, revelando aromas e sabores únicos.

VINHEDOS

As uvas provêm de S. Lourenço do Bairro, Vilarinho do Bairro e Ventosa do Bairro e são criadas em solos arenosos e argilosos. A densidade de plantio varia entre 3500 a 4500 plantas por hectare, e a condução é feita com poda Guyot ascendente. Durante todo o ciclo vegetativo, as vinhas são acompanhadas, desde a poda até a colheita, garantindo uma produção de alta qualidade sanitária e enológica, com rendimento entre 6 e 8 toneladas por hectare.

ANÁLISES TÉCNICAS

Castas: Touriga Nacional (50%), Cabernet Sauvignon (25%) e Merlot (25%).

Graduação 14,5% alc. vol.

Acidez total 5,25 g/L

Açúcar total 0,9 g/L

pH 3,66

ENOLOGIA

O processo de vindima foi meticulosamente planejado com base no rigoroso controle da maturação das uvas, na observação sistemática dos cachos e das folhas das videiras, bem como no objetivo previamente estabelecido para o uso dessas uvas. A colheita é realizada manualmente, com as uvas sendo cuidadosamente selecionadas e acondicionadas em caixas de 20 kgs, casta por casta, entre os meses de setembro e outubro. Ao chegarem à adega, as uvas são dispostas na mesa de seleção e, posteriormente, suavemente prensadas. O processo de vinificação ocorre em tanques de aço inoxidável de pequena capacidade, com as uvas totalmente desengaçadas e fermentadas a uma temperatura de 27°C. Durante um período de 15 dias, são realizadas duas remontagens diárias para garantir uma produção de alta qualidade.

MATURAÇÃO/ESTÁGIO

Após concluída a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

A PROVA

Aroma elegante, revela a boa fruta madura envolvida em notas tostadas e algum floral. Na boca, os taninos redondos evidenciam notas a especiarias, fruta e algum chocolate, conferindo suavidade e envoltência.

GASTRONOMIA

Servir a 16-18°C com pratos de carne bem condimentados, como assados e guisados.

ENÓLOGA - SUSANA PINHO

GARRAFA BOTTLE	TIPO TYPE	CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	TIPO DE ROLHA CORK TYPE		EAN CODE		
	BORDALESA	75 CL	Ø 7,0 CM / 30,0 CM		1,300 KG	CORTIÇA NATURAL NATURAL CORK Ø 24,0 MM / 45,0 MM		560 1664 143 031		
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
3 CAIXAS 3 CASES	CAIXA MADEIRA WOOD PACKING	HORIZONTAL	110 x 280 x 325 CM	5,490 KG	0,0100100M³	0 560 1664 443 117	8 x 12	96	1,30 M	547 KG

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