



QUINTA DE S. LOURENÇO
2017
VINHO TINTO
BAIRRADA D.O.C.

HISTÓRIA

Nesta casa fez-se um pouco a História de Portugal e nela se produzem vinhos desde os alvares de 1800. Inicialmente propriedade da família do poeta António Feliciano de Castilho e que os seus descendentes venderam ao Visconde Seabra, tendo este vivido aqui entre 1798-1895. Foi nesta casa que o jurista e político se recolheu para elaborar a sua obra mais conhecida - o Código Civil Português - de cunho tão original que se manteve em vigor de 1867-1966.

VINHEDOS

Em S. Lourenço do Bairro, a sede de freguesia que dá nome a esta Quinta secular, as uvas Baga e Touriga Nacional encontram um "terroir" de eleição. 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 4 e 7 toneladas por hectare.

ANÁLISES TÉCNICAS

Castas: Baga (50%) e Touriga Nacional (50%).
 Graduação 14,5% alc. vol.
 Acidez total 5,25 g/L
 Açúcar total 1,6 g/L
 pH 3,56

ENOLOGIA

A data da vindima foi marcada em função do apertado controlo da cinética 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 no início de Outubro.

Ao chegarem à adega, as uvas são colocados numa mesa de escolha para finalmente serem desengaçadas e esmagadas.

VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento das uvas, seguindo-se a fermentação a temperaturas controladas de 27°C em lagar de inox com maceração de 12 dias.

MATURAÇÃO / ESTÁGIO

O vinho estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês.

A PROVA

Aroma elegante com predominantes notas frutadas, algum floral, especiaria e sugestões de cacau. Na boca é envolvente, com boa presença de fruta madura e com discretas notas de barrica a conferir frescura e corpo, revelando assim um final preciso e gastronómico.

GASTRONOMIA

Servir entre 16-18°C. Especialmente indicado para carnes vermelhas grelhadas e queijos gordos.

ENÓLOGA - SUSANA PINHO

GARRAFA BOTTLE	TIPO TYPE	CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	TIPO DE ROLHA CORK TYPE		EAN CODE		
	BORDALESA	75 CL	80 MM / 300 MM		1,295 KG	CORTIÇA NATURAL NATURAL CORK 24,0 MM / 45,0 MM		560 1664 543 107		
CAIXA CASE	MATERIAL	POSIÇÃO POSITION	DIMENSÕES DIMENSIONS	PESO WEIGHT	CUBICAGEM VOLUME	ITF CODE	EUROPALETTE			
							CAIXAS X LINHAS CASES X LAYERS	CAIXAS CASES	ALTURA HEIGHT	PESO NET NET WEIGHT
3 GFS 3 BTLs	MADEIRA WOOD	HORIZONTAL	270X112X320 MM	5,225 KG	0,0096768M ³	0560 1664 541 103	10 X 12	120	1,30 M	652,8 KG