

SÃO DOMINGOS

GRANDE RESERVA

2017

VINHO TINTO

BAIRRADA

DOC
PORTUGAL



Os grandes vinhos de uma região transmitem a elegância e a autenticidade do terroir e a perseverança das suas gentes.

A empresa possui uma variedade enorme de vinhedos, com larga heterogeneidade, que lhe permitem, todos os anos, criar blends de elevada qualidade.

Esta colheita de 2017 destacou-se por maturações lentas, de elevado equilíbrio, proporcionando matéria-prima de excelência e uma evolução rara, levando à necessidade de apresentarmos uma nova e distinta referência.

GRANDE RESERVA BAIIRRADA DOC, de edição especial, revela-se um vinho surpreendente, complexo e carismático.

Este vinho destaca-se pela personalidade vincada e mostra a singularidade do vinho criado, que será engarrafado apenas nos anos de consensual qualidade superlativa.

Apresenta-se em garrafa 150 cl. (magnum) e 75 cl.



produção	gradação	açúcar total	acidez total	pH	sobrepressão
470 gfs. x 150 cl	14,5 % alc. vol.	1,5 g/L	5,25 g/L	3,54	
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)	
Bordalesa	560 1664 589 181	2,650	Ø 97,5 x 400	Cortiça natural Ø 24 x 49	
Packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.		
1 gfa.x150cl	560 1664 589 181	2,800	100x100x414		

Castas - Baga, Merlot e Touriga Nacional.

Uvas oriundas de Ôis do Bairro, criadas em solos franco-argilosos, com uma densidade de plantação entre as 3500 a 4500 plantas por hectare. As vinhas são acompanhadas durante todo o ciclo vegetativo, em modo de produção integrada, garantindo assim uma produção de elevada qualidade sanitária e enológica.

Estágio - Colheita manual das uvas para caixas de 20 Kgs, no momento ideal de maturação de cada uma das castas. As uvas são colocadas numa mesa de escolha e depois desengaçadas e esmagadas. Fermentam a temperaturas controladas de 27°C, em depósitos de inox, com maceração prolongada. Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês e americano de 225L de capacidade.

Prova - Concentrado na cor e de nariz intenso, revela elegantes notas de frutos vermelhos e nuances tostadas, lembrando chocolate e especiarias. Na boca mostra-se sedutor e encorpado, com a fruta presente surpreendentemente fresca e os taninos sedosos a revelar toda a complexidade do estágio em barrica, proporcionando um conjunto final genuíno e carismático.



produção	gradação	açúcar total	acidez total	pH	sobrepressão
5.192 gfs. x 75 cl	14,5 % alc. vol.	1,5 g/L	5,25 g/L	3,54	
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)	
Bordalesa	560 1664 581 185	1,750	Ø 86,5 x 315	Cortiça natural Ø 25 x 49	
Packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.		
1 gfa.x75cl	560 1664 581 185	1,850	90X90x320		
3 gfs.x75cl	3 560 1664 581 186	5,750	90X270x320		

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

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION.