

BAIRRADA

VINIL

AMPULHETA
MÁGICA
Gastronomia & Eventos, Lda



ENÓLOGO

José Pedro Soares

COLHEITA

2009

CASTAS UTILIZADAS

Baga, Touriga Nacional

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool (V/V) - 13,2 %

Acidez Volátil - 0,68 gr/dm³

Acidez Total - 6,1 gr/dm³

pH - 3,68

EMBALAGEM

Caixa de 6 unidades de 75cl.

CÓDIGO DE BARRAS

5602105457519

TECNOLOGIA

Uvas colhidas manualmente para caixas de 25Kg, na primeira semana de Outubro do ano de 2009.

Desengace total das uvas e esmagamento através da pisa humana das mesmas em lagar tradicional, seguida de remontagens sucessivas do mosto e das massas obtidas, durante o período de fermentação alcoólica (cerca de 5 dias).

O vinho obtido seguiu depois em cerca de 40% para meias pipas novas de carvalho francês e americano e o restante para depósito Inox. Realizou a fermentação maloláctica e estagiou durante cerca de 11 meses nessas vasilhas tendo depois sido lotado e aguardado engarrafamento em depósito Inox.

Depois de engarrafado o vinho aguardou cerca de 6 meses até surgir no mercado.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi avermelhada, notas de fruta do bosque, compotas e alguma baunilha e frutos secos, denotando o seu estágio, parcial, em madeira. O vinho apresenta-se ao palato macio, cheio e envolvente onde a presença de taninos nobres é notória, em simbiose perfeita com uma acidez típica dos grandes vinhos da região que lhe confere frescura e longevidade.

Sugerimos que o aprecie na companhia de massas, queijos e enchidos, ou de assados de carne.