

BAJANCAS COLHEITA TINTO



CASTAS: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

Vinificação: Desengace total com ligeiro esmagamento, com contacto pelicular a frio durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada, com remontagens manuais e mecânicas.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.

Nota de Prova: De cor ruby, com aroma complexo, com notas florais, frutos vermelhos e alguma tosta. Tem bom volume de boca, acidez viva, taninos suaves, com notas de frutos vermelhos e alguma tosta que lhe prolonga o final de boca.

Teor Alcoólico: 14,5% vol.

Sugestões de consumo: Liga bem com pratos de carne, caça e queijos intensos. Beneficia se decantado previamente.

Servir entre os 16 e 17°C.