

ORIGINAL RESERVA

FT | FICHA TÉCNICA



País | Portugal
Região | Bairrada
Clima | Atlântico
Solos | Argiloso-calcários
Adega | Adega Quatro Cravos

Tipo | Vinho Tinto Reserva
Colheita | 2017
Denominação | D.O.C. Bairrada
Castas | Baga e Touriga Nacional

Vinificação | Desengace total, esmagamento, e fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura. Curtimenta de 4 meses. Ocorrência de fermentação malolática e permaneceu em estágio durante 9 meses em barrica carvalho francês.

Notas de Prova | Cor rubi intensa. De carácter robusto e complexo, no nariz destacam-se especiarias como a pimenta e noz-moscada, com ligeiras notas de coco e compota. Na boca é volumoso, com ligeira nota de frutos do bosque e revela taninos macios e redondos. Final de boca longo e requintado.

Gastronomia | Ideal no acompanhamento de chanfana, carnes nobres grelhadas e carnes de caça.

Observações | Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 13,5% vol.

Acidez Total | 5,6 g/L

pH | 3,65

Açúcar Residual | 1,1 g/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 3x750 ml

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura cm	31,3	10,0	92	Nº Garrafas Caixa	3
Largura cm	7,94	14,8	120	Nº Caixas Camada	6
Profundidade cm	7,94	22,3	80	Nº Camadas Palete	15
Peso Bruto Kg	1,30	4,30	417	Nº Caixas Palete	90

Garrafa | 750 ml

EAN | 5600261461272

Caixa em Cartão | 3x750 ml

ITF | 5600261461302