



VADIO TINTO 2015

Castas: Baga
Colheita: 2015
Região: BAIRRADA
Certificação: DOC - Denominação de Origem Controlada
Enologia e Viticultura: Luís Patrão e Dinis Patrão

Viticultura

Geologia do Solo: Argilo-calcáreo
Condução: em cordão uniletaral
Produção Média: 35 hl/ha

Vinificação

As uvas foram colhidas manualmente e esmagadas para o depósito. A fermentação foi conduzida por leveduras indígenas. Estagiou cerca de vinte e quatro meses em barricas carvalho Francês e outros doze em garrafa

Prova

Visual: Ruby
Aroma: Nariz vibrante, a mostrar especiarias e sugestões de mentol
Gustativo: Elegante, longo e expressivo.
Acompanhamento: Chanfana e queijos amanteigados.
Temperatura de Consumo: 16 - 18°C.
Produção: 19.493 garrafas

Análises

Álcool: 12,5 % vol.
Acidez volátil: 0,70 gr/L
Acidez total: 6,25 gr/L
pH: 3,41
Açúcares redutores: 1,7 gr/L
Sulfuroso Total: 98 mg/L