



VADIO REXARTE 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: Transição de arenoso para Argilo-calcáreo
Condução: em cordão uniletaral
Produção Média: 45 hl/ha

Vinificação

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

Prova

Visual: Ruby
Aroma: Nariz vibrante, a mostrar fragância de cereja e um toque de violeta.
Gustativo: Vibrante e fresco, com textura cremosa no palato.
Acompanhamento: Chanfana e queijos amanteigados.
Temperatura de Consumo: 13 - 17°C.
Produção: 1.163 garrafas e 54 MAgnuns

Análises

Álcool: 13 % vol.
Acidez volátil: 0,72 gr/L
Acidez total: 6,00 gr/L
pH: 3,54
Açúcares redutores: 1,7 gr/L
Sulfuroso Total: 83 mg/L