



GRANDE VADIO TINTO 2014

Castas: Baga
Colheita: 2014
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 contentores de 1000Kg. A fermentação foi conduzida por leveduras indígenas, e a manta foi molhada manualmente. Seguiu-se a prensagem numa prensa vertical, e estagiou cerca de vinte e quatro meses em barricas usadas de 500 L de carvalho Francês e outros doze em garrafa.

PROVA

Visual: Ruby denso.
Olfactivo: Nariz vibrante, a mostrar especiarias e sugestões de mentol
Gustativo: Elegante, longo e expressivo.
Temperatura: 16 a 18 °C
Produção: 2.946 garrafas

ANÁLISES

Álcool: 13 % vol.
Acidez volátil: 0,77 gr/L
Acidez total: 6,55gr/L
pH: 3,46
Açúcares reductores: 1,9 gr/L
Sulfuroso Total: 87 mg/L