

BAGATERRA

TINTO



CONCEITO DO VINHO:

Um vinho de uvas sobre amadurecidas deixadas ao sabor dos dias e colhidas em final de novembro de 2017. Fermentação lenta e sem controlo de temperatura deixando que tudo se desenrole naturalmente, com intervenções mínimas. Assim ganhou um aroma a terra e à casta que o compõe. A raiz que liga e que toca, a natureza em estado puro.

Pelas suas características próprias, é um vinho indicado para beber como aperitivo ou acompanhar sobremesas, devendo para esse efeito ser servido bem fresco à temperatura de 7°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Tipo: Vinho de uvas sobre amadurecidas

Castas: Baga

Tipo de solo: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho escuro e intenso

Aroma: Fruta madura, compota e terra

Final de boca: Longo, e persistente

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 17 %

CAPACIDADE: 0.5 lt

Quantidade Produzida: 200 lts

Produtor: Isaura Rosa Conceição Reis

Enólogo: Gonçalo Moura Costa

Viticultura e Adega: Luis Reis

Adega: Rua do Cubo, 5 – 3230-287 PENELA

Contacto: 963788106 (Luis Reis)

Mail: info@encostadacriveira.com