



## BAIRRADA D.O.C

RESERVA TINTO  
RESERVE RED

### Processo de Vinificação

Criteriosa seleção de uvas cultivadas na Bairrada. Desengace total e fermentação a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho durante 12 meses.

### Notas de Prova

Cor rubi intensa. Impacto aromático intenso, de perfil fresco e Atlântico, apresentando notas de especiarias juntamente com nuances de frutos azuis e vegetais ligeiros. Na boca revela frescura de recorte muito fino, inculindo enorme aptidão para acompanhar diversa gastronomia.

### Vinification Process

*A careful selection of the grapes picked and produced in the vineyards of Bairrada. Full de-stemming and fermentation at controlled temperature. Maturation in small oak barrels for a twelve months period.*

### Tasting Notes

*Deep ruby colour. Intense aromatic impact, imparting Atlantic profile, with noticeable hints of spicy along blue berries and delicate herbs. Balance and fresh on the palate, transporting a high gastronomic potential. Long aftertaste remembering iodized and salty sensations.*

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2012

Solo Argiloso-Calcário

Graduação Alcoólica 14 % vol.

Acidez Total 6,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 3,4 g/l

Enólogo João Soares

Castas

Syrah

Baga

Touriga Nacional

Cabernet Sauvignon

Temperatura

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber/Guardar

Region Bairrada

Country Portugal

Year 2012

Soil Clay Limestone

Alcoholic Contents 14 % vol.

Total Acidity 6,6 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 3,4 g/l

Winemaker João Soares

Grape Varieties

Syrah

Baga

Touriga Nacional

Cabernet Sauvignon

Temperature

16 / 18°C

Aging potential

Drink / Hold

