



BAIRRADA D.O.C

◇◇◇
CABERNET-SAUVIGNON TINTO
CABERNET-SAUVIGNON RED

Processo de Vinificação

Maceração clássica prolongada. Fermentação malolática e estágio de 12 meses em carvalho francês.

Notas de Prova

Cor de cereja madura. Aromas a frutos pretos e azuis do tipo amoras, cássis e mirtilos. Estão ainda presentes aromas a pimenta moída e torrefação. Na boca é intenso e aveludado, com taninos potentes mas integrados. Musculado, com sabor a frutas vermelhas e especiarias, tendo baunilha perceptível. Final muito longo.

Vinification Process

Prolonged classical maceration. Malolactic fermentation and 12 months in French oak.

Tasting Notes

Ripe cherry color. Black berries, cays and blueberries fruit aromas. There are also aromas of ground pepper and roasting. In the mouth it is intense and velvety, with powerful but integrated tannins. Muscled, flavored with red fruits and spices, with vanilla. Very long finish.

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2013

Solo Argiloso-Calcário

Gradação Alcoólica 13 % vol.

Acidez Total 5,9 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 4,3 g/l

Enólogo João Soares

Region Bairrada

Country Portugal

Year 2013

Soil Clay Limestone

Alcoholic Contents 13 % vol.

Total Acidity 5,9 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 4,3 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Cabernet Sauvignon

Grape Varieties

Cabernet Sauvignon

Temperatura

18/20°C

Temperature

18/20°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Ageing potential

Keep

