

GARRAFEIRA TINTO



A marca Quinta das Bageiras constitui a coluna vertebral de todos os produtos da casa, reflectindo a nossa forma de estar no mundo dos vinhos. Procuramos acima de tudo qualidade e carácter, por isso, adoptamos uma enologia minimalista, fazendo os vinhos da forma mais natural possível, para que expressem o terroir onde nasceram.

Região: Bairrada

Ano: 1995

Castas: Baga

As uvas deste vinho têm origem em vinhas muito velhas (idade superior a 90 anos). São fermentadas entre 5 a 8 dias em lagar aberto e sem desengace (não se retiram os bagos do cacho). Depois, é feita uma remontagem com massas de madeira, várias vezes ao dia, até atingirem a intensidade correta. De seguida, o vinho acaba a fermentação em tonéis de madeira já antigos. Enquanto repousa é passado a limpo e estagia nos mesmos tonéis cerca de 18 meses. É engarrafado sem qualquer colagem ou filtragem. Todos estes processos são feitos manualmente. É um vinho que só se produz em anos de excepcional qualidade.

Análise

Teor Alcoólico: 14%vol.

Acidez total: 6.5



Quinta das Bageiras
VINHOS SEM CONCESSÕES