



ORTIGÃO RESERVA TINTO

Produtor / Producer Quinta do Ortigão

Classificação / Appellation Bairrada DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2018 **Enólogo / Winemaker** Arminda Ferreira



Castas / Grape Varieties: 100% Baga,

Vinhas / Vineyards: Localizadas no coração da Bairrada, em Anadia, entre as serras do Caramulo e Buçaco, numa elevação de cerca de 50 metros acima da linha do mar. As vinhas mais velhas foram plantadas em 1972 seguida de novas plantações em 1999. //

The vineyards are located at the heart of Bairrada, in Anadia, between the Caramulo and Buçaco mountains at an elevation of about 50 meters above the sea level. The older vineyards were planted in 1972, followed by new plantations in 1999.

Vinificação / Vinification Process: Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28° e 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês. // Complete destemming, extended skin maceration, fermented at a temperature of 28° and aged for nine months in French oak barrels.

Estágio / Aging: 9 meses em barricas de carvalho francês. // 9 months in French oak barrels.



Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Granada definida // Defined garnet

Aroma: Intenso em frutos vermelhos e nuances de tostados. // Intense red fruit with hints of toasted grain.

Boca / Mouth: Frutado, macio, encorpado e persistente. // Fruity, subtle, full bodied and persistent.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by volume: 13,5% pH:3,6

Acidez total / Total acidity: 6,1 **Açúcar total / Total sugar:** 2 g/L



Acompanha / Food

Carnes vermelhas e queijos macios. // Plain red meat dishes, and soft cheese.



Informação logística / Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5606955061483 | 6 x 75 Cl: 65606955061485