



#### CASTAS

Arinto e Bical



#### SOLOS

Argiloso-calcários



#### DENOMINAÇÃO

D.O.C. Bairrada



#### VINIFICAÇÃO

Desengace total com maceração média, ligeira prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada e permaneceu em estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês.



#### COLHEITA

2020



ÁLCOOL 13.5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL 5.6 gr/L

PH 3,32

AÇÚCAR RESIDUAL <2.1 gr/L



#### NOTAS DE PROVA

Cor amarela dourada brilhante. Aroma com ligeiras notas de amêndoa, avelã e manga verde. De sabor muito complexo, é volumoso, mineral e contém uma acidez equilibrada. Final de boca muito longo com notas de café torrado.



#### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Temperatura de serviço 12°C.  
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.



#### GASTRONOMIA

Acompanha com excelência pratos de peixe no forno, caldeiradas e cataplanas.



#### ENÓLOGO

Nuno Bastos



#### PRODUTOR

QUATRO CRAVOS