



FICHA TÉCNICA

Ó21 BAGA BABY VINHO TINTO 2023 – “COLEÇÃO PRIVADA” GRANDE RESERVA BAIRRADA DOC



Região: Bairrada
Denominação: Bairrada DOC – Grande Reserva
Solo: Argilo-calcário
Castas: 100% Baga
Vindima: Colheita das uvas manualmente, de videiras que sofreram uma monda na fase - bago de ervilha, para caixas gradeadas de 14 kg, com excelente grau de maturação, devido à sua exposição solar.

Tipo de Vinho: Tinto
Qtd. Engarrafada: 1720 garrafas

Vinificação: Tradicional, com maceração pré-fermentativa durante 48 horas a frio controlado, em cuba de inox refrigerada, seguida de maceração pelicular pós-fermentativa a 25°C, cerca de 4 meses, obtendo assim sabores e aromas com uma elegância ímpar.

Estágio: Em barricas de Carvalho francês, cerca de 3 meses, com bâtonnage semanal, durante o mesmo período.

Características: Vinho com uma frescura silvestre, irreverente, com uma cor rubi cristalina, com taninos firmes e notas de frutos do bosque maduros.

Servir com: Carnes vermelhas, Caça e queijos de intensidade mais forte.

Servir: 16°C / 18°C

Análise Analítica: Teor alcoólico: 14,5% vol.
Açúcar Total (g/dm³): < 1,5
Acidez Total (g/dm³): 5,8
SO₂ Total (mg/dm³): 62
Contém Sulfitos

Enólogos: RV / TC / AR

Logística: Garrafa: BD 75 Baco Asia
Volume garrafa: 750 ml
Peso líquido garrafa: 741 gr
Garrafas por caixa: 6

Produzido e Engarrafado por: Rui Miguel Gonçalves de Jesus Ventura
Rua Nossa Senhora do Ó, 9 | Ourentela 3060-268 Cordinhã
Telf.: (+351) 919240836 (Chamada para a rede móvel nacional)
comercial@o21.pt | www.o21.pt