



FICHA TÉCNICA

Ó21 BAGA BABY VINHO TINTO 2023 - BAIRRADA DOC GRANDE RESERVA

Região: Bairrada

Bairrada DOC – Grande Reserva

Denominação:

Solo: Argilo-calcário

Castas: 100% Baga

Vindima: Colheita das uvas manualmente para caixas gradeadas de 14 kg, com excelente grau de maturação, devido à sua exposição solar.

Tipo de Vinho: Tinto

Qtd. Engarrafada: 3200 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 novo “grão médio/grosso” cerca de 3 meses, com bâtonnage semanal, durante o mesmo período.

Características: Vinho irreverente, jovem, fresco, mas com taninos bastante polidos, deixando um final de boca persistente. Com uma cor rubi profunda, e com sabores e aromas a frutos silvestres maduros e café.

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): < 0,6
Acidez Total (g/dm3): 5,5
SO2 Total (mg/dm3): 37

Enólogos: RV / TC / AR

Produzido e Engarrafado por: Rui Miguel Gonçalves de Jesus Ventura
Rua Nossa Senhora do Ó, 9 | Ourém 3060-268 Cordinhã | Telf.: 919240836
comercial@o21.pt | www.o21.pt



FICHA TÉCNICA

Ó21 BAGA BABY VINHO TINTO 2023 - BAIRRADA DOC GRANDE RESERVA

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



: Rui Miguel Gonçalves de Jesus Ventura
Ourentela 3060-268 Cordinhã | Telf.: 919240836
1.pt