



FICHA TÉCNICA

Ó21 VINHO BRANCO BAGA 2023 | BAIRRADA DOC | GRANDE RESERVA



Região: Bairrada
Denominação: Bairrada DOC – Grande Reserva
Solo: Argilo-calcário
Castas: 100% BAGA
Vindima: Colheita manual para caixas gradeadas de 14 kg. Após este processo, as uvas repousam em contentor frigorífico até atingirem 8°C.

Tipo de Vinho: Branco
Qtd. Engarrafada: 930 garrafas

Vinificação: Vinificação tradicional, desengace vibratório da uva a uma temperatura de 8°C. Após recolha do mosto sem prensagem, ocorre decantação estática e fermentação em barricas a uma temperatura controlada de 16°C.

Estágio: Em barricas de carvalho francês novas de 500 L, durante cerca de 6 meses, com bâtonnage semanal durante o mesmo período.

Características: Vinho complexo, com notas de geleia de frutos silvestres e cereal tostado, a sua frescura e com uma acidez equilibrada, marca um elegante final volume de boca persistente.

Servir com: Peixes, carnes vermelhas e caça.
Servir: 10°C / 12°C

Análise Analítica: Teor alcoólico: 13,0% Vol.
Açúcar Total (g/dm³): < 1,5
Acidez Total (g/dm³): 7,8
SO₂ Total (mg/dm³): 106
Valor Energético (Kcal/cm³): 75
Contém Sulfitos
Vinho com intervenção reduzida, pode apresentar sedimentos.

Enólogos: RV / TC / AR

Logística: Garrafa: Bogognota Exclusive White Flint BB11
Volume garrafa: 750 ml
Peso líquido garrafa: 650 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