



FICHA TÉCNICA

Ó21 VINHO BAGA ROSÉ 2023 BAIRRADA DOC RESERVA

Região: Bairra

Solo: Argilo – Calcário

Castas: Baga

Vindima: Colheita manual para caixas gradeadas de 14 kg, seguida de homogeneização da temperatura da uva a 8°C, em câmara frigorífica.

Tipo de Vinho: Rosé

Qtd. Engarrafada: 800 garrafas

Vinificação: Após prensagem controlada das uvas com engaço, ocorre decantação estática e fermentação em cuba de inox a uma temperatura controlada de 16°C.

Estágio: Em cuba de Inox, com temperatura controlada durante o estágio.

Características: vinho versátil, equilibrado e sedoso, “vinho esplanada” e para acompanhamento de pratos. Com notas e aromas ténues de fruta silvestre e a café, contudo irreverente na boca.

Servir com: Peixes, marisco, pizzas, massas e saladas.

Servir: 5°C / 8°C

Análise Analítica: Teor alcoólico: 12,50% Vol.
Açúcar Total (g/dm³): < 1,5
Acidez Total (g/dm³): 7,7
SO₂ Total (mg/dm³): 73

Enólogos: RV / TC / AR

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



FICHA TÉCNICA

Ó21 VINHO BAGA ROSÉ 2023 BAIRRADA DOC RESERVA

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.: 919240836
comercial@o21.pt | www.o21.pt