

ARCO

D'AGUIEIRA

2016
BAIRRADA DOC
VINHO TINTO

TERROIR

O solo típico da Bairrada é o barro, um solo argiloso com maior ou menor teor de calcário, profundo, fértil e com grande capacidade de retenção de água. A proximidade como mar aporta um clima tipicamente atlântico, com invernos amenos e chuvosos, e verões quentes apesar de ventosos. Rodeada por este cenário e localizada em Águeda, a parte Norte da região da Bairrada, a Quinta d'Aguieira é uma adega "boutique" que se dedica à criação de vinhos singulares, desenhados com tempo.

VINIFICAÇÃO

Fermentação e maceração em cuba inox e, para uma pequena parte em lagar. Pós fermentação com maceração a quente durante 2 a 3 semanas a temperatura controlada de 32°C. Estágio em barricas carvalho francês durante 1 ano.

NOTAS DE PROVA

Com uma cor granada intensa e taninos maduros, este vinho é poderoso e profundamente frutado. Os aromas concentrados a frutos silvestres e as notas subtis de madeira, devido ao seu envelhecimento, tornam este vinho complexo e rico. É equilibrado, encorpado, com um final persistente.

QUINTADAGUIEIRA.PT

COLHEITA

2016

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2018

ENOLOGIA

Manuel Soares

REGIÃO

Bairrada, Portugal

CASTAS

95% Touriga Nacional,
4% Cabernet-Sauvignon,
1% Tinta Roriz

ALC. % VOL.

13%

ACIDEZ

5,0 g/L

pH

3,5 até 3,6

AÇUCARES

<2,0 g/L

CAPACIDADE DE ENVELHECIMENTO

Até 10 anos

EMBALAGEM

Caixas de 6 ou 12
garrafas de 750ml

PONTUAÇÕES

-

