



# Azul Portugal Bairrada

## Bairrada

**Produtor:** Adega de Cantanhede

**Enólogo:** Osvaldo Amado

**Castas:** Baga (60%), Tinta Roriz (Aragonez) (25%), Touriga Nacional (15%).

**Ano:** 2015

**Vinificação:** Fermentação tradicional com maceração pelicular prolongada mas suave, durante 5 dias, fermentação alcoólica à temperatura de 28 °C

**Solo:** Calcário argiloso

**Clima:** Clima temperado

**Cor:** Cor Ruby intensa com ligeiros tons acastanhados

**Aroma:** Aroma intenso a frutos vermelhos macerados e geleia de frutos do bosque, nuances de notas empíreas com destaque nos frutos secos tostados

**Envelhecimento:** Em barricas de carvalho francês durante 6 meses

**Boca:** Sabor frutado, macio, elegante e harmonioso. Presença de taninos suaves que lhe conferem persistência e longevidade.

**Boca (final):** Persistente

**Pratos:** Acompanha bem iguarias de todos os dias com destaque para a charcutaria condimentada, carnes brancas e vermelhas grelhadas ou assadas no forno, e queijos macios

**Álcool:** 13%

**Acidez:** 5.5 gr/L

**Açúcar Residual:** 6.0 gr/L

**pH:** 3.39

**Região:** D.O.C. - Bairrada

A região da Bairrada é uma das principais produtoras de vinho tinto em Portugal e está localizada nas planícies entre Aveiro e Coimbra.

[Imprimir](#)

