

<http://www.cavipor.pt/home.htm>

## MAGNA CARTA, BAIRRADA D.O.C., TINTO, 2001



Enólogo: Osvaldo Amado

Castas: Baga (50%), Jaen (25%) e Castelão (25%)

### Características Sensoriais e Físico/Químicas

Aspecto: Límpido

Cor: Rubi intenso com ligeiros tons acastanhados.

Aroma: Nuances de frutos vermelhos, intenso em especiarias e grãos torrados.

Sabor: Frutado, macio encorpado e persistente.

Proc.vinificação: Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°.

Maturação: 1 ano de estágio em barricas de carvalho "Allier" novo e usado (50% cada) e 3 meses em garrafa.

Teor alcoólico: 12,5% vol.

pH: 3,45

Acidez total: 5,6 g/dm<sup>3</sup>

Temp. consumo: 18°

Sugestão cons.: Pode ser consumido para acompanhar pratos à base de carnes vermelhas grelhadas, caça e queijos fortes.

Longevidade: 5 a 7 anos.

### 3 MEDALHAS DE PRATA

Os vinhos "Almagrande" (Regional Minho, Branco, 2004), "Catedral" (DOC Dão, Branco, 2004) e "Magna Carta" (DOC Bairrada, Tinto, 2001) receberam a Medalha de Prata no VII Concurso de Vinhos ACIC - Coimbra (2005).

*Entrecot de costela grelhado com batatas e Esfihas de carne. Jantar em 25 de julho de 2009.*