



Vinha do Putto Tinto

Região: DOC Bairrada

Tipo: Vinho tinto

Castas utilizadas: Conforme os anos, todas ou algumas das seguintes:
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Surah e Merlot

Solo: Argilo-cálcario

Vinificação: Desengace total, fermentação separada em pequenos lagares com pisa mecânica. Estágio em barricas de terceiro ano por 3 a 6 meses.

Enólogo: Raquel Carvalho/ Carlos Campolargo

Embalagem : Caixa de 6 garrafas (cartão)

Notas de Prova: "Boa cor, aroma expressivo a bagas silvestres, um leve vegetal. A fruta madura persiste na boca, com estrutura média, alguma acidez a dar vivacidade, envolvente, vivo, bom vinho para o dia a dia." (In *Revista de Vinhos por LL*)

Gastronomia: Um bom amigo do quotidiano

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Acondicionamento: As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendemos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10-12°C
- com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas
- ausência de oscilações ou vibrações
- ausência de odores desagradáveis
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz
- a humidade relativa deve ser elevada.

Salada de bacalhau com batatas. Jantar em 29/03/2014.