



Vinho Tinto Baga Natural 2012

Descrição:

A casta BAGA tem uma enorme capacidade antioxidativa que “obriga” à decantação dos seus vinhos velhos. Sabendo que a adição de Sulfuroso (SO₂) tem um efeito estabilizante e antioxidante, quisemos mostrar a capacidade antioxidante da casta evitando qualquer adição. Como o clima da região onde são produzidas as uvas, é próprio para fazer vinhos sem adição de ácido (como acontece nas regiões quentes) ou açúcar (como sucede nas regiões mais frias), foi possível criar este vinho (que foi uma experiência na colheita de 2012), sem quaisquer aditivos ao produto fornecido pela Natureza – a Uva BAGA. Desta forma, mantemos o que a natureza nos deu sem qualquer adição durante todo o processo na adega, incluindo o engarrafamento. Feito a pensar nas pessoas que são alérgicas ao SO₂.

