

Bom Caminho

COLHEITA 2011

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga, Touriga Nacional e Merlot.

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa selecção e desengace, maceraram 10 dias em cuba com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou parcialmente em pipas de carvalho avinhadas. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi intensa.

Aroma

Intenso a frutos frescos vermelhos e negros, frutas desidratadas e flores do campo.

Sabor

Ataque macio, fresco e equilibrado. Taninos redondos. Boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12.4
Acidez volátil (g acetico/l):	0.62
Acidez total (g tartarico/l):	5.45
pH:	3.27
Extracto seco total (g/l):	30.5
Açúcares totais (g/l):	2.8
SO ₂ Total (mg/l):	92

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

Pelo menos 10 anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, peixes gordos assados, caça e queijos, entre outras iguarias.

Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.



Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.