

<http://www.quintadasbageiras.pt/vinhos.html>



Quinta das Bageiras - Colheita Branco

Castas: Maria Gomes, Bical e Cerceal

Álcool: 13%

Produção média: 15 000 garrafas

O vinho Quinta das Bageiras branco colheita provém de vinhas com pouco mais de 15 anos. É vinificado por um processo ancestral, sendo o mosto colocado em pequenos decantadores abertos de 1m³ onde permanece entre 24 a 36 horas para fazer a decantação através de precipitação natural. No final deste processo, o mosto é transferido para depósitos de inox onde fermenta, com um controlo de temperatura feito com queda de água refrigerada. É um vinho que fermenta só com as leveduras indígenas, próprias da uva, sem qualquer adição de enzimas ou leveduras extra.

Imprensa

1989 "Cor amarelo-ouro, viva e brilhante. Leves notas de feno, algum mel e sensações fortes de restolho. Enorme poder fenólico, cheio e concentrado, poderoso, quase mastigável, vigoroso, repleto de energia, senhor de um final de boca quase infundável. Enorme! 18/20" - *in Guia de Vinhos 2012, Rui Falcão*

Safra 2014. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.