

bañancas

BAJANCAS VINHA DO CORVO TINTO 2017

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca.

Vinificação: As uvas após chegarem à Adega são desengaçadas. Maceração pré-fermentativa a baixa temperatura durante 48 horas em cubas de inox. Após início da fermentação alcoólica procedem-se remontagens. A vinificação termina com maceração pós-fermentativa.

Estágio: Em barricas novas de 500 litros de carvalho francês, durante 24 meses.

Nota de Prova: De cor vermelho ruby intenso, com aroma complexo, com notas florais, frutos vermelhos e alguma tosta. Apresenta boa estrutura, taninos firmes e maduros, encorpado, com uma acidez bem equilibrada, tudo bem envolvido no seu corpo. Com final longo, harmonioso e de grande elegância.

Teor Alcoólico: 14,5% vol.

Sugestões de consumo: Conjuga bem com pratos de carne vermelha e queijos intensos. Beneficia se decantado previamente. Servir entre os 16 e 17 °C.

Enologia: Duplo PR (2 PR).

