

Vinhos Autênticos
Authentic Wines



Sem Maquilhagem
Without Make-up

Filipa Pato & William Wouters

Produto: Dinâmica – D.N.M.C. Baga **Ano: 2019**

Grape(s):	100	%	Baga		%	
		%			%	

Envelhecido em madeira meses:	Não	Envelhecimento em garrafa meses::	2	Alcool % vol.:	12,5	Taninos gr/l:			
--------------------------------------	-----	--	---	-----------------------	------	----------------------	--	--	--

Acidez total g/l (ácido tartárico):	5,8	Açúcar total g/l:	< 1.5	Certificação Bio:	Em conversão	Contains sulphites	Sim		
--	-----	--------------------------	-------	--------------------------	--------------	---------------------------	-----	--	--

Técnicas de produção e vinificação: Vindima e selecção dos cachos manual na vinha. As vinhas são totalmente controladas por nós. As uvas são desengaçadas e fermentadas em cubas com muito pouca extracção e longa maceração nas películas.

Origem e Classificação DOC Bairrada, Portugal.

Solo/ Clima etc.: Encostas de argilo calcário do Jurássico Inferior com exposição nascente e uma forte influência atlântica (as vinhas localizam-se a apenas 15 km do oceano).
As vinhas são jovens e provenientes da selecção de massal, pois as varas são retirada das antigas vinhas centenárias de Baga.

Notas do Enólogo:
A nossa filosofia por tras do "D:N:M:C:" é de um Baga de diferentes locais que origina um vinho com mais complexidade, resultado da conjugação da expressão da Baga de cada local. É um verdadeiro vinho de terroir e um bom exemplo de Baga com um carácter frutado e taninos suaves. Cada lote é vinificado à parte e no final reunido num "cuvée" único e equilibrado: "Dinâmica" – D.N.M.C.

Cor:
Mostra uma cor de cereja profunda e brilhante com uma viscosidade bem presente.

Bouquet:
Nariz elegante e distinto com um toque típico de morango e ameixa , muitas vezes com nuances de alcaçuz, ligeiramente picante (pimenta preta, louro, tomilho, rosmaninho,...)

Boca:
No paladar, frutado com uma bela estrutura e uma textura quase aveludada com um travo muito fresco e convidativo.

Gastronomia:
Um verdadeiro prazer para o público, este vinho combina na perfeição com uma boa travessa de charcutaria, uma boa salada de vegetais crocante, peixe grelhado, carnes brancas grelhadas e queijos secos e de aves (Queijo São Jorge, Edam, Mimolette). Servir a 14 - 16° e preferivelmente decantado antes de servir. A baga como casta taninosa tende a ser ligeiramente redutora quando não é envelhecida em carvalho.

Recomendado guardar por um período de (pelo consumidor, anos):
2-7 years

