

KOMPASSUS

BOUTIQUE WINERY

KOMPASSUS BICAL 2018

BAIRRADA BRANCO DOC



CLIMA	Mediterrânico temperado com influência atlântica
SOLO	Argilo- calcário
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Guyot Duplo
CASTAS	Bical
DESIGNATIVO DE QUALIDADE	S/ Designativo
VINDIMA	Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.
VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO	Bical vindimado na 1ª semana de Setembro. Maceração pelicular pré-fermentativa durante 4h, seguido de prensagem suave. Início de fermentação em inox com temperatura controlada. Final de fermentação em barricas de carvalho Frânces usadas, de 400L, durante 8 meses com batonnage.
NOTAS DE PROVA	Vinho de cor citrina com tons esverdeados. Notas de fruta de polpa branca madura, mineralidade e nuances de frutos secos. Vinho untuoso, bom volume de boca, persistente e muito gastronómico.
PRODUÇÃO	1.486 Garrafas de 0,75 cL
ENÓLOGOS	Magda Costa & Anselmo Mendes

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ALCOOL	12% vol.	ACIDEZ TOTAL	5,9 g/L
AÇUCAR RESIDUAL	2,0 g/L		

DADOS LOGISTICOS

GARRAFAS/PALETE	360 garrafas
CAIXAS/PALETE	120 caixas
DIMENSÃO CAIXAS (AxCxL)	9,1 x 24 x 30,5 cm
PESO BRUTO CX	5,2 Kg
EAN 13	5601046100416
ITF 14	15601046102098