

KOMPASSUS

BOUTIQUE WINERY



KOMPASSUS COLHEITA 2022 BAIRRADA TINTO DOC

CLIMA	Mediterrânico temperado com influência atlântica
SOLO	Argilo- calcário
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Guyot Duplo
CASTAS	Baga e Touriga Nacional
DESIGNATIVO DE QUALIDADE	Colheita
VINDIMA	Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.
VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO	Baga, colhida na 1ª semana de Outubro e Touriga Nacional colhida na ultima semana de Setembro. Fermentação em depósitos de inox seguido de maceração pelicular pós-fermentativa. A Baga estagiou em inox e a Touriga Nacional estagiou em barricas usadas de Carvalho Francês de 700L.
NOTAS DE PROVA	Vinho que revela aromas de fruta vermelha madura, compota das mesmas e nuances florais. Vinho equilibrado e harmonioso e taninos sedosos.
PRODUÇÃO	17850 Garrafas de 0,75 cl
ENÓLOGOS	Patricia Santos
PARÂMETROS ANALÍTICOS	
ALCOOL	13% vol.

DADOS LOGISTICOS

GARRAFAS/PALETE	600 garrafas
CAIXAS/PALETE	100 caixas
DIMENSÃO CAIXAS (AxCxL)	15 x 23,5 x 33 cm
PESO BRUTO CX	7,5 Kg
EAN 13	5601046401186
ITF 14	15601046401190