

KOMPASSUS

BOUTIQUE WINERY



KOMPASSUS RESERVA 2022 BAIRRADA BRANCO DOC

CLIMA	Mediterrânico temperado com influência atlântica
SOLO	Argilo- calcário
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Guyot Duplo
CASTAS	Arinto e Bical
DESIGNATIVO DE QUALIDADE	Reserva
VINDIMA	Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.
VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO	Arinto vindimado na 2ª semana de outubro e Bical 1ª semana setembro. Arinto e Bical com 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. Fresco no nariz com notas cítricas, pêssego, e nuances de frutos secos. Vinho harmonioso, untuoso, acidez presente mas muito bem integrada. Vinho gastronómico.
PRODUÇÃO	.4300 Garrafas de 0,75 cL
ENÓLOGOS	Patrícia Santos & Anselmo Mendes

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ALCOOL	12% vol.	ACIDEZ TOTAL	7g/L
AÇUCAR RESIDUAL	1,0 g/L		

DADOS LOGISTICOS

GARRAFAS/PALETE	528 garrafas
CAIXAS/PALETE	88 caixas
CAIXAS	6 garrafas
PESO BRUTO CX	8,2 Kg
EAN 13	5601046100478
ITF 14	15601046110412
PVP	14€