



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

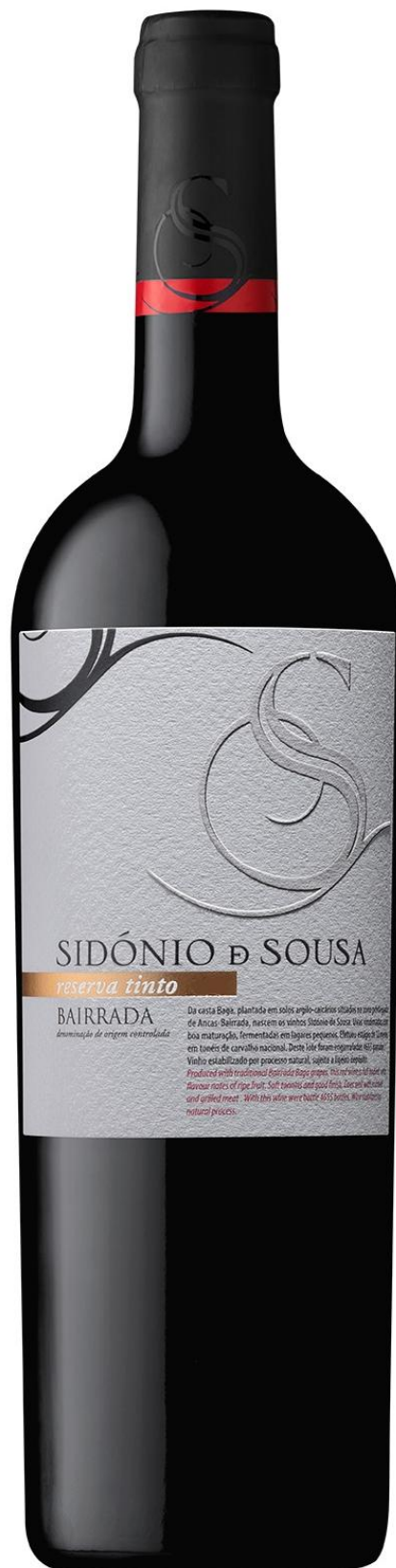
Página: 1

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA RESERVA TINTO BAIRRADA 2019

RESERVA TINTO 2019 DOC BAIRRADA

PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente. Solo – Argilo-calcário Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas. A vinha produz as uvas no sistema de Produção Integrada.
CASTAS	100% Baga
VINDIMA	Vindima manual, na 4ª semana de Setembro de 2019.
VINIFICAÇÃO	Esmagamento com desengace parcial e arrefecimento das uvas na adega em pequenos lagares abertos, onde se inicia a maceração pelicular e posteriormente a fermentação, sem adição de enzimas e leveduras. A pisa é efectuada manualmente com massas de madeira para aumentar a extração das características vínicas da casta.
ESTÁGIO	Após a fermentação em pequenos lagares abertos, o vinho passa para cubas de cimento e depósitos de Inox, onde repousa um mês, altura que é passado a limpo e trasfegado para tonéis de 4.000 litros de carvalho nacional avinhados, onde estagiou 12 meses.
ENGARRAFAMENTO	21-03-2025
ENOLOGIA	Paulo Sousa
PROVA ORGANOLÉPTICA	Cor granada intenso, aroma dominado por notas de fruta madura e concentrada, característicos da casta Baga. Na boca apresenta grande volume, boa acidez, tem uma grande estrutura com taninos de boa qualidade, macio, encorpado e muita fruta . O seu consumo deve ser moderado, a uma temperatura de 18°.





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA RESERVA TINTO BAIRRADA 2019

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, chanfana, pratos fortes e bem condimentados da culinária Portuguesa e queijos fortes.

CONSELHOS DE ARMAZENAMENTO

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar, podendo ser consumido nos próximos 10 anos.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool (%)	14,5
Acidez Total (g/l)	5,9
Acidez Volatil (g/l)	0,65
pH	3,60
Lote	L – 01/25

CÓDIGO EAN

5 607647000759

Garrafa	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000 759
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,215 kg
Caixa	
Unidades por Caixa	6
Largura	25 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	32,5 cm
Volume	14.219 cm ³
Código ITF	
Peso Bruto	8,43 kg
Palete	
Europalete	80 X 120 m*
Caixas por Palete	90*
Caixas por Fiada	10
Fiada por Palete	9*
Altura da Palete	1,70 m*
Tipo Palete	Europalete*

* De acordo com o cliente