

KOMPASSUS

BOUTIQUE WINERY

KOMPASSUS BICAL 2021 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 francês 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	1.000 Garrafas de 0,75 cL
ENÓLOGOS	Anselmo Mendes & João Póvoa

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ALCOOL	13,5% vol.
--------	------------

DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFAS/PALETE	360 garrafas
CAIXAS/PALETE	120 caixas
CAIXAS	3 garrafas
PESO BRUTO CX	5,2 Kg
EAN 13	5601046100416
ITF 14	15601046102098
PVP	21,5€