



Calda Bordaleza 2010



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2010 | **Lote** L14/14 e LM14/14
Volume de produção 5.000 litros
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

80% Cabernet Sauvignon | 15% Petit Verdot | 5% Merlot



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 14.5% vol.
Açúcar 1.6gr / dm³
Ac. Total 6.9g / dm³
PH 3.34



PROCESSO

Vinificação Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares, com pisa mecânica. Maloláctica em madeira parcialmente nova e estágio durante 36 meses, em barricas parcialmente novas de Carvalho Francês.
Engarrafamento 5.980 garrafas 75cl e 135 garrafas 1.5l
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN75cl: 5600392561285 **EAN1.5l:** 5600392560998



CARACTERÍSTICAS

Cor : rubi escuro
Aroma: denso, químico e quente
Paladar : vivo, rico nos frutos vermelhos, nos apimentados, sedutor na textura sedosa.
Final de Prova: longo com muito boa ligação entre o Cabernet Sauvignon e o Merlot e a alegria conferida pelo Petit Verdot.



GASTRONOMIA

Bom companheiro para carnes de caça.

Temperatura de Serviço 15 – 18oC



CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.
O local de armazenamento, deve garantir:
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas.
Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis.
As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.