



TERMEÃO PÁSSARO BRANCO 2015



ORIGEM

Denominação Vinho tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2015 | **Lote** L07/17
Volume de produção 13000 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

85% Touriga Nacional | 15% Castelão Nacional



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 13% vol.
Açúcar 2.4 gr / dm³
Ac. Total 5.79g / dm³
PH 3.38



PROCESSO

Vinificação Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares de inox com temperatura controlada. Maloláctica em balseiros de carvalho francês seguida de estágio em barricas usadas até 12 meses.
Engarrafamento 16300 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392561308



CARACTERÍSTICAS

Cor rubi
Aroma dominado pelas notas florais
Paladar na boca surpreende pela frescura, pela sua imensa juventude e por uma complexidade interessante, aparece algum fruto, embora as notas florais continuem muito expressivas
Final de Prova final persistente e aguerrido



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar carnes vermelhas ou estufados.

Temperatura de Serviço 15 – 18°C



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.