

Raríssimo Bairrada tinto

Raríssimo by Osvaldo Amado
Vinho Tinto, Bairrada, 2009, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, fermentação alcoólica a 26 C°. 24 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% em barricas novas com tosta suave e 50% em barricas de 2º uso e com estágio mínimo de 48 meses em garrafa.



Harmonização

Acompanha bem peixes e carnes de confeção moderada ou ligeiramente estruturados.



Nota de prova

Cor rubi intenso com nuances acastanhadas. Aroma intenso exibindo distintas e elegantes notas terciárias. Na boca é intenso e complexo, macio, elegante e harmonioso.



Teor Alcoólico

14.5%



Castas

Baga



Informações logísticas

Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa: 1.4
EAN: 5600661759320
ITF: 15600661759358

Formatos disponíveis (cl): 75

