



Marca: MATA FIDALGA GRANDE RESERVA

Tipo de Vinho: Tinto

Colheita: 2017

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Baga e Touriga Nacional

Vinificação: As uvas provenientes das melhores parcelas da Quinta da Mata Fidalga, depois de sujeitas a um rigoroso controlo de produção, foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de 18 kgs de capacidade. Na adega, foram desengaçadas e esmagadas e sujeitas a uma maceração pré-fermentativa a frio durante 72 horas.

Seguidamente iniciou-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada, que se prolongou por 8 dias, ao que sucedeu uma maceração pós-fermentativa de mais 2 dias.

Apos a fermentação maloláctica, estagiou em pipas de 350 L de Carvalho Francês durante 20 meses.

Prova: Apresenta-se com aspeto límpido, cor granada profunda, aroma complexo, dominado por notas de

Frutos negros, especiarias, tabaco, baunilha e coco, estes últimos provenientes da excelente madeira onde

Estagiou.

Na boca: é estruturado, volumoso e com bom equilíbrio gustativo, os taninos são redondos.

A acidez é muito moderada e tem boa persistência gustativa.

