



**Marca:** Mata Fidalga Garrafeira

**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 adegas, 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. Após 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.

