FICHA TÉCNICA

Marca: TAPADA DO GAVIÃO

Tipo de Vinho: Vinho Tinto

Colheita: 2022

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Touriga Nacional, Syrah

Vinificação: as uvas foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de 20 kgs de capacidade. Após arrefecimento em câmara frigorifica foram desengaçadas, esmagadas e sujeitas a maceração pré-fermentativa durante 72 horas. A fermentação alcoólica amadureceu e, cubas de aço inoxidável durante 18 meses. Antes do engarrafamento, o vinho foi sujeito a ligeira filtração. Estagiou 5 meses em garrafa antes de comercialização-

Prova: apresenta- se com aspecto limpido, cor rubi profunda, aroma intenso, dominado por notas de frutos vermelhos e negros maduros.

Na boca: é encorpado possui taninos suaves, acidez moderada e longo.