



QUINTA DO PINGÃO

## FICHA TÉCNICA

### **ARCOS DO MARQUÊS SELEÇÃO DA FAMÍLIA DOC BAIRRADA TINTO**

Tal como o próprio nome indica, este vinho é uma seleção da nossa família. Desde o trabalho na vinha, na adega e a própria imagem, este nosso vinho retrata principalmente a experiência e a persistência em querer fazer melhor.

**País** Portugal

**Região** Bairrada

**Solo** Argilo-calcário

**Denominação** Denominação de Origem Controlada Bairrada

**Castas** Baga (65%) Touriga Nacional (35%)

**Data Colheita** Setembro 2021

#### **Vinificação**

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha para a nossa adega, onde se inicia o processo de vinificação, fermentou em cubas de inox e posteriormente estagiou durante 9 meses nas cubas, antes de seguir para garrafa.

#### **Análises ao Vinho**

Teor alcoólico – 13.5º Vol

Acidez Total - 5.49 g ác.tart./L

Acidez Volátil - 0.76 g ác.acét./L



QUINTA DO PINGÃO

## FICHA TÉCNICA

### Notas de Prova

**Côr** Límpido, vermelho cereja

**Aroma** Excelente frescura, aroma a frutos do bosque (cassis, mirtilo), algumas aromas terrosos(solo húmido)

**Palato** Os frutos do bosque continuam presentes na boca, a excelente frescura, intensidade da casta бага e equilíbrio da Touriga Nacional, corpo médio, taninos bem integrados, final de boca bem equilibrado

**Harmonização** Carnes vermelhas no forno ou na brasa, queijos, enchidos, chocolate, peixes assados no forno ou na brasa

