



JOVEM CALDA BORDALEZA 2011



ORIGEM

Denominação Vinho tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2011 | **Lote** L05/14
Volume de produção 1
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

Cabernet Sauvignon | Petit Verdot | Merlot



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 13.5% vol.
Açúcar 1.9 gr / dm³
Ac. Total 5.6g / dm³
PH 3.45



PROCESSO

Vinificação Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares de inox com temperatura controlada. Maloláctica em balseiros de carvalho francês seguida de estágio em barricas usadas até 12 meses.
Engarrafamento 16300 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392561674



CARACTERÍSTICAS

Cor rubi
Aroma muito fino, notas complexas de anis, balsâmico, doce de fruta framboesa, chocolate claro, taninos frescos e concentrados.
Paladar biscoito suave e elegante com poder e grande estrutura.
Final de Prova picante, complexo e rico.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes assadas e carnes grelhadas.

Temperatura de Serviço 15 - 18°C



CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.
O local de armazenamento, deve garantir:
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas.
Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis.
As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.