



CC 2012



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2012 | **Lote** L05/15
Volume de produção 2600 litros
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

50% Castelão Nacional | 50% Cabernet Sauvignon



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 13% vol.
Açúcar 1,9 gr / dm³
Ac. Total 5g / dm³
PH 3.28



PROCESSO

Vinificação
Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares de inox, com pisa mecânica. Maloláctica em barricas e balseiros, seguida de estágio em madeira nova até 24 meses.
Engarrafamento 3.450 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo



CARACTERÍSTICAS

Cor rubi escuro
Aroma perfumado e elegante, onde se combinam notas de vegetais frescos, bagas silvestres, pimentas.
Paladar envolvente e macio, com taninos polidos e acidez fina.
Final de Prova é um vinho que vale sobretudo pelo grande equilíbrio de conjunto.



GASTRONOMIA

Bom companheiro para carnes de caça.
Temperatura de Serviço 15 – 18°C



PRÉMIOS

17.5p In Revista de Vinhos, Agosto 2016, por Luis Lopes



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.