

GRANDE VADIO

BAIRRADA · PORTUGAL

O Grande Vadio invoca a expressão máxima da baga na Bairrada, definida pela elegância, frescor e capacidade de envelhecimento. Provém de vinhas de encosta, onde a exposição potencializa melhores maturações e a baga melhor se revela. PRODUÇÃO: 43 hL/ha PRODUÇÃO: 4.464 garrafas de 750ml e 153 magnum ENOLOGIA E VITICULTURA: Luís Patrão, Dinis Patrão e Hugo Melo



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Vadio Wines

REGIÃO

Bairrada

DENOMINAÇÃO

DOC Bairrada

UVAS

Baga

SAFRA

2016

TEOR

ALCOÓLICO

13%

PH

3,61

ACIDEZ
TOTAL

5,19 g/L

SERVIÇO

16 °C a 18 °C

AÇÚCARES

RED.: 0,7g/L

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

combina bem com pratos de carne vermelha, caça, cogumelos

PREMIAÇÃO

93 Robert Parker, 2016

VINIFICAÇÃO

- ◆ as uvas foram colhidas manualmente e cada parcela é vinificada em pequenos depósitos
- ◆ a fermentação foi conduzida por leveduras indígenas e a manta foi molhada manualmente
- ◆ seguiu-se a prensagem numa prensa vertical
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estagiou cerca de doze meses em barris usados de 500 litros de carvalho francês e outros 36 meses em garrafa, a fim de manter uma maior definição de fruta e textura no tanino

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi denso

Aroma. nariz vibrante, revela grande definição na fruta, onde se destacam os frutos silvestres e notas balsâmicas típicas da baga

Sabor. o palato evidencia grande harmonia e elegância dominada por taninos delicados e acidez equilibrada. Final longo e expressivo