

VADIO BRANCO

BAIRRADA · PORTUGAL

Produzido a partir de Bical e Cercial proveniente de vinhas instaladas em solos arenosos e argilo-calcário, mostra a consistência e o frescor característico dos melhores brancos da Bairrada. PRODUÇÃO: 45 hL/ha PRODUÇÃO: 9.860 garrafas de 750ml ENOLOGIA E VITICULTURA: Luís Patrão e Dinis Patrão



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Vadio Wines

REGIÃO

Bairrada

DENOMINAÇÃO

DOC Bairrada

UVAS

Cercial (60%) e Bical (40%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

PH

3,12

ACIDEZ

TOTAL

6,79 g/L

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

AÇÚCARES

RED.: 0,7 g/L

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

arenoso e argilo-calcários

HARMONIZAÇÃO

saladas e peixes grelhados

PREMIAÇÃO

90 Robert Parker, 2021

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual, realizada na parte de manhã
- ◆ desengace, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas. A Cercial fermenta em depósito de inox a fim de manter a vivacidade do aroma e a Bical é fermentada em barrica usada para acrescentar complexidade e untuosidade ao lote final
- ◆ ambas fazem estágio sobre as borras finas ao longo de 6 meses, seguido pelo loteamento, filtração e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. aspeto límpido, cor citrina

Aroma. no aroma sobressai a intensidade das notas cítricas que remete a maracujá e lima, acompanhadas por uma ligeira salinidade

Sabor. o paladar evidencia a acidez e a textura típica da Bical. Vibrante, com final longo e persistente