

VADIO REXARTE

BAIRRADA · PORTUGAL

Rexarte materializa a nossa missão de proteger a pureza da expressão do nosso terroir. É produzindo em anos excepcionais e em quantidades muito limitadas que raramente ultrapassam as 1300 garrafas. As produções são muito baixas possibilitando atingir ótimos níveis de concentração, permitindo produzir vinhos com grande complexidade e cheios de textura. PRODUÇÃO: 45 hL/ha PRODUÇÃO: 1.163 garrafas de 750ml e 54 magnuns ENOLOGIA E VITICULTURA: Luís Patrão e Dinis Patrão

CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Vadio Wines

REGIÃO

Bairrada

DENOMINAÇÃO

DOC Bairrada

UVAS

Baga

SAFRA

2015

TEOR

ALCOÓLICO

13%

PH

3,54

ACIDEZ TOTAL

6 g/L

SERVIÇO

16 °C a 18 °C

AÇÚCARES

RED.: 1,7g/L

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

transição de arenoso para argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

chanfana e queijos amanteigados

PREMIAÇÃO

95 Robert Parker, 2017

93 Robert Parker, 2015

92 Wine Spectator, 2015

VINIFICAÇÃO

A parcela do Rexarte que origina este vinho fica instalada numa encosta com cerca de 0,3 hectare, tem exposição a Norte e solos de transição de arenoso para argilo-calcário.

- ◆ as uvas foram colhidas manualmente, esmagadas e conduzidas para a vinificação em pequenos depósitos abertos, com remontagens manuais
- ◆ a fermentação foi conduzida pelas leveduras indígenas
- ◆ logo após a fermentação alcoólica terminar, inicia-se o estágio em barrica de carvalho francês usado de 500 litros, onde permaneceu por cerca de 12 meses.
- ◆ permaneceu outros vinte e quatro em garrafa antes de ser lançado

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi

Aroma. revela a pureza da baga, evidenciando a fruta madura como cereja, notas balsâmicas e um toque floral que remete a violeta

Sabor. o paladar é a conjugação perfeita de potência e elegância, terminado com grande equilíbrio e persistência, garantia para uma longa evolução em garrafa. Vibrante, fresco, com textura cremosa