



FICHA TÉCNICA

Ó21 VINHO BRANCO A+C+MG 2023 BAIRRADA DOC



Região: Bairrada
Solo: Argilo – Calcário
Castas: Arinto, Cercial e Maria Gomes
Vindima: Colheita manual para caixas gradeadas, seguida de homogeneização da temperatura a 8°C da uva, em câmara frigorífica.

Tipo de Vinho: Branco
Qtd. Engarrafada: 1333 garrafas

Vinificação: Vinificação tradicional em cuba de Inox, com uma maceração pré-fermentativa a baixa temperatura durante 12 horas, com o objetivo de potenciar os aromas primários.

Estágio: Após fermentação, estagia em cuba de Inox e termina com um 1 mês em barricas de carvalho francês, de tosta ligeira.

Características: Vinho com equilíbrio entre a untuosidade e acidez, jovem, com uma agradável sensação de frescura, perfumado e exuberante nos aromas naturais das castas.

Servir com: Peixes, carnes brancas e saladas.
Servir: 10°C / 12°C

Análise Analítica: Teor alcoólico: 13,0% Vol.
Açúcar Total (g/dm³): < 1,5
Acidez Total (g/dm³): 6,3
SO₂ Total (mg/dm³): 120
Contém Sulfitos

Enólogos: RV / TC / AR

Logística: Garrafa: Bord 75 Baco Asia
Volume garrafa: 750 ml
Peso líquido garrafa: 740 gr
Garrafas por caixa: 6

Produzido e Engarrafado por: Rui Miguel Gonçalves de Jesus Ventura
Rua Nossa Senhora do Ó, 9 | Ourentela 3060-268 Cordinhã
Telf.: (+351) 919240836 (Chamada para a rede móvel nacional)
comercial@o21.pt | www.o21.pt