



## FICHA TÉCNICA

### Ó21 VINHO BAGA ROSÉ 2023 BAIRRADA DOC RESERVA



Região: Bairrada  
Solo: Argilo – Calcário  
Castas: Baga  
Vindima: Colheita manual para caixas gradeadas de 14 kg, seguida de homogeneização da temperatura da uva a 8°C, em câmara frigorífica.

Tipo de Vinho: Rosé  
Qtd. Engarrafada: 800 garrafas

Vinificação: Após prensagem controlada das uvas com engaço, ocorre decantação estática e fermentação em cuba de inox a uma temperatura controlada de 16°C.

Estágio: Em cuba de Inox, com temperatura controlada durante o estágio.

Características: inho versátil, equilibrado e sedoso, “vinho esplanada” e para acompanhamento de pratos. Com notas e aromas ténues de fruta silvestre e a café, contudo irreverente na boca.

Servir com: Peixes, marisco, pizzas, massas e saladas.  
Servir: 5°C / 8°C

Análise Analítica: Teor alcoólico: 12,50% Vol.  
Açúcar Total (g/dm<sup>3</sup>): < 1,5  
Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 7,7  
SO<sub>2</sub> Total (mg/dm<sup>3</sup>): 73  
Contém Sulfitos

Enólogos: RV / TC / AR

Logística: Garrafa: Bogognota Exclusive White  
Flint BB11  
Volume garrafa: 750 ml  
Peso líquido garrafa: 650 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](mailto:comercial@o21.pt) | [www.o21.pt](http://www.o21.pt)