

Cabo da Roca

Centenary Vines

RED 2014 · BAIRRADA DOC

93% Baga, 5% Maria Gomes & 2% Bical

Notas de Prova

COR

Tinto

AROMA

Frutos vermelhos, mato, vegetais e balsâmicas; nuances de madeira e especiarias.

NA BOCA

Complexo, aparas de lápis, estrutura firme e muito elegante.

HARMONIZAÇÃO

Pata negra, queijo Serra da Estrela, estufado de caça, leitão à Bairrada.

SERVIÇO

18º · Guarda: 20 anos (2017–2037)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2014

A VINHA

Cordinhã (Bairrada), a 24 km da costa e 88 m de altitude; vinha com cerca de 96 anos.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Condução tradicional "em taça"

CLIMA E SOLO

Clima suave atlântico; solos calcários.

COLHEITA

100% colheita manual na 4ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Parcial desengace (30%) e esmagamento para lagar; 3 dias de maceração a frio; 12 dias de fermentação; pisa suave 2× por dia; fermentação malolática em barricas novas.

ESTÁGIO

24 meses em barricas usadas de carvalho francês

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
12,5%	5,86 g/L	0,97 g/L	2,3 g/L	3,64	32/115 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Premiere	ALTURA	329,5 mm	FIADAS/PALETE	5
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	78,1 mm	GARRAFAS/PALETE	750
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	3	CAIXAS/PALETE	125 cxs
EAN GARRAFA	5600816900492	PESO CAIXA	8,8 kg	PESO PALETE	1115 kg
EAN CAIXA	15600816900499	DIM. CAIXA	321x165x247 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	715 g	CAIXAS/FIADA	25		