

# BAGO DE OURO

DOC TINTA AMARELA 2020  
EDIÇÃO LIMITADA  
1333 GARRAFAS

<b>REGIÃO</b>	Trás - os- Montes, sub-região de Valpaços								
<b>CASTAS</b>	Tinta-Amarela (Considerada a casta principal da região de Trás-os-Montes)								
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Colheita manual de uvas selecionadas, desengaçadas e vinificadas em cubas de inox. Após uma semana de fermentação com temperatura controlada segue para estágio em cubas de inox durante 8 meses.								
<b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA</b>	<table><tr><td><b>Alcool</b></td><td>14,5%</td></tr><tr><td><b>Acidez total</b></td><td>6,5 g/dm<sup>3</sup></td></tr><tr><td><b>pH</b></td><td>3,41</td></tr><tr><td><b>Açúcares redutores</b></td><td>0,8 g/dm<sup>3</sup></td></tr></table>	<b>Alcool</b>	14,5%	<b>Acidez total</b>	6,5 g/dm <sup>3</sup>	<b>pH</b>	3,41	<b>Açúcares redutores</b>	0,8 g/dm <sup>3</sup>
<b>Alcool</b>	14,5%								
<b>Acidez total</b>	6,5 g/dm <sup>3</sup>								
<b>pH</b>	3,41								
<b>Açúcares redutores</b>	0,8 g/dm <sup>3</sup>								
<b>COR</b>	Vermelho Rubi								
<b>AROMA</b>	Complexo com notas de frutos vermelhos e silvestres, violetas e ligeiras especiarias.								
<b>NOTA DE PROVA</b>	Equilibrado, com acidez fresca, bom volume de boca e taninos suaves a conferir final persistente.								
<b>CONSUMO</b>	Imediato ou no prazo de 8 anos à temperatura ideal de 16° a 18°								
<b>GASTRONOMIA</b>	Acompanha pratos de carnes vermelhas, caça, caldeiradas e qualquer prato de sabores fortes.								
<b>GARRAFA</b>	Bordalesa de 750mL, caixa de 3 garrafas								



PAULO JORGE RODRIGUES MOURÃO  
Rua dos Vales N°10 5430-493, Valverde -Valpaços  
(+351) 278 711 863 / (+351) 965 368 868  
geral@bagodeourowines.pt