



Q
M
F

COLHEITA TARDIA 2010



// **CATEGORIA:** Colheita Tardia

// **COLHEITA:** 2010

// **DESIGNAÇÃO:** DOC Bairrada

// **CASTAS:** Maria Gomes e Bical

// **VINIFICAÇÃO**

As uvas foram vindimadas em final de Outubro, já bastante atacadas por podridão nobre, facto que provocou uma enorme concentração de açúcares no interior do bago. Após a prensagem das uvas, o mosto decantou simbolicamente durante 24 horas, tendo posteriormente fermentado em pipas avinhadas de carvalho francês de 350 litros. Amadureceu durante 12 meses nas pipas onde decorreu a fermentação alcoólica.

// **NOTAS DE PROVA**

Apresenta-se com aspecto brilhante, cor de ouro velho, aroma intenso, dominado por notas de mel, flores de citrinos, casca de citrinos confitada e passa de damasco, entre muitas outras. Na boca apresenta-se doce, aromático e longo.

// **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

TAVA a 20 ° C: 14.1% vol.

Acidez Volátil: 0.79 g ác.Acetic / L

Acidez Total: 5.9 g ác.Tártaric Acid / L

Açúcares Redutores: 132.8 g/L

Dióxido de Enxofre Total: 199 mg / L

