

BAGOS RIESLING

BRANCO 2017 | REGIONAL DURIENSE

Inaugurada em 2023, a marca Bagos pretende dar corpo a monocastas e vinhos mais experimentalistas, mostrando a versatilidade das uvas existentes no património vitivinícola dos accionistas da Lavradores de Feitoria. Recuperando técnicas e castas tradicionais ou apostando na diferenciação da vinha ao copo, sempre que faça sentido.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Riesling

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: 10 a 15 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em Inox

Estágio: Inox

Notas de Prova

Cor: Viva, palha limão.

Nariz: Fino e elegante, logo de início surgem notas frescas de fruta de polpa branca e algumas notas florais, acompanhadas de um toque petrolado, bem característico da casta.

Boca: Muito fresco e mineral, apresenta sabores a fruta, como pera e algum ananás, suportados por um boa acidez, o que lhe proporciona um excelente equilíbrio. Bastante harmonioso, promete uma boa evolução.

Temperatura de Serviço: 11.°C

Harmonização: Para beber como aperitivo, a solo, ou à mesa, com entradas frias, peixes magros, peixes grelhados, frutos do mar, pratos asiáticos com toques picantes e alguns queijos.



Informação Técnica

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6,00 g/dm³

pH: 3,11

Colheitas: 2017

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml

Unidades por embalagem: 6 garrafas em caixa de cartão

Vedante: Rolha Microgranulada

Modelo Garrafa: Bordalesa