

TRÊS BAGOS Blanc de Noir

BRANCO 2024 | DOC DOURO

É a marca bandeira da Lavradores de Feitoria, tendo sido a primeira a nascer do conceito de união: junta três castas autóctones provenientes das três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Com estágio parcial em madeira, é um perfil que soma elegância, frescura e estrutura, trio que lhe garante um excelente equilíbrio e originalidade. Bom potencial gastronómico e uma agradável surpresa

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Acima de 30 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em inox

Estágio: 75% em Inox, 25% em barrica de carvalho francês de 2º ano durante 6 meses.

Notas de Prova

Cor: Branca com nuances de tijolo.

Nariz: Muito fresco e frutado, é elegante e bastante aromático. Apresenta aromas a frutos frescos, como alperce e alguma cereja, com madeira discreta e bem integrada, contribuindo para a sua complexidade e enriquecimento aromático.

Boca: Bastante frutado, lembra frutos vermelhos muito frescos, com uma boa acidez, uma excelente estrutura. É muito suave e . Complexo, apresenta um final suave e muito agradável.

Harmonização: Para beber a solo ou à mesa, pratos de peixe mais gordos. Apto para veganos e vegetarianos.



Informação Técnica

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 4,60 g/dm³

pH: 3,51

Colheitas: 2024

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml

Unidades por embalagem: 6 e 12 garrafas em caixa de cartão e caixa individual Magnum

Vedante: Rolha Microgranulada

Modelo Garrafa: Bordalesa