

# opta

---

**TIPO / TYPE**

Tinto / *Red*

**REGIÃO / REGION**

Bairrada

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2012

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

DOC

---

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / *Mediterranean*

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Argiloso / *Clay*

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

Touriga Nacional e Baga

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração.

*Cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration.*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength: 13%*

Acidez Total / *Total Acidity: 5,7 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid*

pH: 3,60

**COR / COLOUR**

Rubi brilhante / *Bright ruby*

**AROMA**

Frutos vermelhos maduros e floral / *Red fruit and floral*

**PROVA / PALATE**

Vinho encorpado, confirma a fruta encontrada no aroma, uma agradável

*Bodied, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness sensation*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Persistente / *Long after taste*

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou queijos de sabor ligeiro.

*Serve between 16 and 18°C. Goes well with red meat or medium-strength cheeses.*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

