



Brites Aguiar

BAFARELA COLHEITA VINHO TINTO DOC DOURO 2010

Sem estágio em madeira, pretendemos que seja um vinho fresco, frutado e "fácil" de beber.

Notas de Prova:

Cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos maduros. Na boca a fruta está bem presente, com boa estrutura e taninos ligeiros que o tornam um vinho muito agradável.

Vinificação:

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, são desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentam com temperatura controlada durante um período de 10 dias.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca.

Sugestões de consumo:

Carnes brancas, Massas e pratos vegetarianos. Temperatura de serviço recomendada: 17°C.

Condições de guarda:

A garrafa deverá ser mantida deitada, em local fresco e seco, ao abrigo da luz.

Detalhes Técnicos:

Teor alcoólico: 14,5%

SO2 Livre de Enchimento . 35 mg/dm3



Enólogos : Pedro Sequeira e António Rosas
da empresa Duplo PR

5130-520 Várzea dos Trevões,
S. João da Pesqueira
PORTUGAL

Tlm: 917 801 530
Fax: 254 474 042

geral@britesaguiar.com
www.britesaguiar.com