

## BOM CAMINHO

### VINHO TINTO - COLHEITA 2011

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Baga, Touriga Nacional e Merlot.

#### Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa selecção e desengace, maceraram 10 dias em cuba com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou parcialmente em pipas de carvalho avinhadas. Foi engarrafado após clarificação mínima.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Rubi intensa.

#### Aroma

Intenso a frutos frescos vermelhos e negros, frutas desidratadas e flores do campo.

#### Sabor

Ataque macio, fresco e equilibrado. Taninos redondos. Boa persistência gustativa.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12.4
Acidez volátil (g acético/l):	0.62
Acidez total (g tartárico/l):	5.45
pH:	3.27
Extracto seco total (g/l):	30.5
Açúcares totais (g/l):	2.8
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	92

#### Consumir

17/18 °C

#### Potencial de envelhecimento

Pelo menos 10 anos

#### Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, peixes gordos assados, caça e queijos, entre outras iguarias.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

