

Terras de Baco Tinto

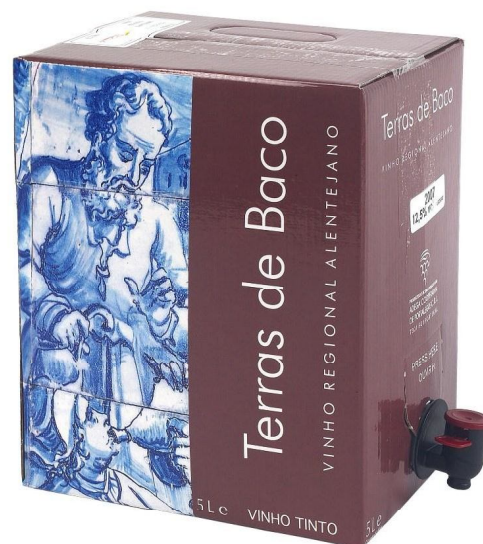
- **Classificação:** Vinho Regional Alentejano
- **Tipo:** Tinto
- **Região:** Alentejo
- **Castas:** Aragonez, Trincadeira, Castelão e Alicante Bouschet
- **Volume de Produção:** 660.246 Garrafas
- **Tipo de Solos:** Graníticos e argilosos
- **Características:**
- **Cor :** Granada
- **Aroma:** Jovem, frutos vermelhos e silvestres
- **Paladar:** Corpo médio, ligeiro ácido, bom equilíbrio
- **Final de Prova:** Agradável e prolongado
- **Vinificação:** Desengace total, fermentação em cubas de aço inox, com controlo de temperatura entre os 28°C a 30°C e pequena curtimenta pós fermentativa.
- **Engarrafamento:** Primeiro engarrafamento em Abril 2009
- **Controlo analítico:**
- **Teor de álcool:** 12,5% Vol.
- **Acidez total:** 4,6 g. de ácido tartárico/l
- **pH:** 3,70
- **Gastronomia complementar:** Acompanha pratos de carnes brancas e grelhados de porco ou vitela alentejanos.
- **Modo de Servir:** Temperatura entre 16 e 18°C, beneficiando com um ligeiro arejamento.
- **Conservação em cave particular:** Para consumo imediato, de preferência até 1 ano após a compra.



Terras de Baco Tinto “Bag in Box” 5 Lt



- **Classificação:** Vinho Regional Alentejano
- **Tipo:** Tinto
- **Região:** Alentejo
- **Castas:** Aragonez, Trincadeira, Castelão e Alicante Bouschet
- **Volume de Produção:** 510.71 Garrafas
- **Tipo de Solos:** Graníticos e argilosos
- **Características:**
 - **Cor:** Rubi
 - **Aroma:** Jovem, frutos vermelhos e silvestres
 - **Paladar:** Corpo médio, frutado e equilibrado, ligeiro ácido
 - **Final de Prova:** Agradável, frutado e muito prolongado
 - **Envelhecimento:** Nenhum
 - **Vinificação:** Desengace total, fermentação em cubas de inox, com controlo de Temperatura entre os 28°C a 30°C e pequena curtimenta pós fermentativa.
- **Engarrafamento:** Abril 2009
- **Controlo analítico:**
 - **Teor de álcool:** 12,5 % Vol.
 - **Acidez total:** 4,6g. De ácido tartárico/l
 - **pH:** 3,70
- **Gastronomia complementar :** Acompanha pratos de carnes brancas e grelhados de Porco ou vitela alentejanos.
- **Conservação em cave particular** Para consumo imediato, de preferência até 2 anos após a compra, conservado na ausência de luz em ambiente húmido e temperatura média de 16°C.



Terras de Baco Branco

- **Classificação:** Vinho Regional Alentejano
- **Tipo:** Branco
- **Região:** Alentejo
- **Castas:** Fernão Pires, Arinto, Roupeiro e Tamarez
- **Produção da Vinho:** 40 086 Garrafas
- **Tipos de Solos:** Graníticos e xistosos
- **Características:**
- **Cor:** Palha aberto com laivos verdes
- **Aroma:** Floral e fresco, notas de alperce e damasco
- **Paladar:** Cheio na boca, com acídulo agradável denotando bom equilíbrio e ligeiro toque mineral.
- **Final de Prova:** Agradável e equilíbrio
- **Vinificação:** Prensagem pneumática, sistema de bica aberta, decantação estática com frio por 24H. Fermentação em cubas de aço de inox com controlo de temperatura entre os 15º e os 18º.
- **Engarrafamento:** Março de 2010
- **Controlo analítico:**
- **Teor de álcool:** 13,0 % Vol.
- **Acidez total:** 5,3 g. de ácido tartárico/l
- **Acidez volátil:** 0,43 g. de ácido acético/l
- **Açúcares redutores:** 2,9 g/l
- **Dióxido de Enxofre total:** 110 mg/dm³
- **pH:** 3,42
- **Gastronomia Complementar:** Acompanha pratos de peixe e mariscos.
- **Modo de servir:** Temperatura entre 10º e os 12º C
- **Conservação em cave particular:** Para consumo imediato, de preferência até 1 ano após compra

