

LUÍS PATO

ABAFADO MOLECULAR

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Rosé

CASTAS

Baga

O VINHO

Este vinho em versão doce pretende mostrar que quando brincamos com a Baga, alcançamos um melhor conhecimento sobre nós mesmos, a nossa cultura, a nossa gastronomia e as nossas castas indígenas. Ao mesmo tempo, obtemos um néctar para harmonizar com sobremesas ou com uma saída à noite.

É produzido a partir de uvas da casta Baga vindimadas na última semana de Agosto de 2013, que foram submetidas à técnica de concentração (MOLECULAR). A fermentação do mosto foi parada (ABAFADA) usando a refrigeração.

VINIFICAÇÃO

Fermentação: Em inox por 5 dias. Abafada usando refrigeração.

ESTÁGIO

Allier Oak / pipas usadas de 650l / 2 meses

SERVIR / DESFRUTAR

Aperitivo / Fruta / Sobremesa com pouco açúcar / Foie gras / Queijo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 9%

