

OM DRY TO THE BONE

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | João Soares

CASTAS

Baga, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

"Sendo um Sommelier de formação, sempre achei divertido olhar para a parte funcional dos vinhos. À mesa, a frase que mais vezes ouvi foi a pedir "um vinho seco". Pois o "OM Dry to the Bone" não é apenas seco, é seco até ao osso, apoiado numa frescura cortante da sua acidez total de 5,8 g/L e no seu baixo grau alcoólico farão deste vinho uma ferramenta de um Sommelier para todos os Sommeliers."

VINIFICAÇÃO

Fermentação em inox

ESTÁGIO

Estágio em Inox

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby

Nariz: Profundo, intenso e austero. Frutado com notas de bagas vermelhas frescas, especiarias, cravinho, pimenta preta e algumas notas de tabaco. Barrica presente mas muito bem integrada.

Boca: Intenso, com notas de frutos vermelhos. As especiarias estão presentes assim como as notas mais austeras. Os taninos já estão praticamente polimerizados, num vinho de média dimensão na boca e com final longo e notas terciárias. Bravo, tenso e cheio de carácter como deve ser um vinho da Bairrada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5.8 g/dm³ | **pH:** 3,42

