



PRINCIPAL

BAIRRADA

## CALCÁRIO3 DO PRINCIPAL TINTO 2020

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, com uma base do nosso vinho tinto mais icónico e uma vinificação exclusiva por gravidade, conseguimos produzir um vinho tinto que reflete a natureza dos solos ricos em calcário: fruta expressiva, acidez vibrante, textura rica e mineralidade até ao final.



### Visual

Rubi profundo.



### Aroma

Aroma de fruta preta, tipo amora e ameixa, combinadas com esteva, notas balsâmicas e de couro.



### Paladar

Encorpado, com tanino granulado, coberto pela concentração de fruta. Acidez viva e final longo.



### Castas

Touriga nacional (50%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (30%)

### Vinificação

Vindima manual com seleção em tapete de escolha à entrada da adega. Segue-se o desengace e esmagamento, sendo o resultado transferido para cubas de inox com controle de temperatura onde se dá a fermentação alcoólica e a malolática. Maceração durante cerca de 20 dias, aplicando-se a técnica de “delestage”.

### Informação técnica

Álcool: 13,81%

Estágio: Estagiado durante 24 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros. Estagia ainda mais 2 anos em inox e 6 meses em garrafa antes de ser lançado no mercado.

### Formatos disponíveis

6 x 750ML | Cod.: 574 | EAN: 5600364990402