



PRINCIPAL

BAIRRADA

PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2011

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 3 das melhores castas do planeta e uma vinificação exclusiva por gravidade, produzimos o nosso vinho tinto mais emblemático, capaz de ombrear com qualquer vinho de classe mundial.



Visual

Tons violáceos



Aroma

Aromas de fruta preta madura envolvidas em leves notas de especiarias, o que lhe confere uma excelente complexidade.



Paladar

É um vinho encorpado, volumoso, longo, com taninos finos e suaves. Um vinho com grande potencial de guarda.

Castas

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Merlot

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 controlo 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: 14,5%

Estágio: O vinho é depois estagiado durante 24 a 30 meses em barricas de carvalho francês 225 litros (novas e usadas). O blend final estagia ainda mais 6 anos na garrafa antes de ser lançado no mercado.

Formatos disponíveis

3 x 750ML | Cod.: 562 | EAN: 5600364999382

1 x 750ML | Cod.: 563 | EAN: 5600364999382

1 x 1500ML | Cod. 564 | EAN: 5600364999399

1 x 3000ML | Cod. 565 | EAN: 5600364999429

1 x 5000ML | Cod. 566 | EAN: 5600364997685