

VADIO

BAIRRADA | D.O.C.





FICHA TÉCNICA

VADIO TINTO 2013

Castas: Baga predominantemente

Colheita: 2013

Produtor: Manuel Dinis Jesus Patrão

Região: BAIRRADA

País de origem: Portugal

Certificação: DOC – Denominação de Origem Controlada

Enologia e Viticultura: Luís Patrão e Dinis Patrão

VITICULTURA

Geologia do Solo: Argilo-calcáreo

Condução: em cordão uniletaral

Idade média das vinhas: 30 anos

Produção Média: 35 hl/ha

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 20 kg. O desengace foi total e a fermentação conduzida por leveduras indígenas, decorreu durante dez dias. A prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica. Estagiou cerca de dezoito meses em barricas usadas de 225 L de carvalho Francês e Americano e outros dezoito em garrafa. Sofreu uma filtração ligeira e por isso poderá ocorrer algum depósito com a idade.

PROVA

Visual: Ruby

Olfactivo: Nariz vibrante, a mostrar especiarias e sugestões de mentol

Gustativo: Elegante, longo e expressivo.

Acompanhamento: Acompanha desde a complexidade dos assados de carnes como chanfana até aos queijos amanteigados, passando pelos fortes sabores dos patés de caça e fígado.

Temperatura de Consumo: 16 – 18°C.

Quantidade Produzida: 15.500 garrafas

ANÁLISES

Álcool: 13 % vol.

Acidez volátil: 0,60 gr/L

Acidez total: 6,17 gr/L

pH: 3,49

Açúcares redutores: 1,6 gr/L

Sulfuroso Total: 90 mg/L



FICHA TÉCNICA VADIO BRANCO 2015

Castas: 60% Cercial de vinhas velhas, 40% Bical

Colheita: 2015

Região: BAIRRADA

Certificação: DOC – Denominação de Origem Controlada

Enologia e Viticultura: Luís Patrão e Dinis Patrão

VITICULTURA

Geologia do Solo: Arenoso e Argilo-calcários

Condução: em cordão

Idade das Vinhas: Cerca de 30 anos

Produção Média: 45 hl/há

VINIFICAÇÃO

Desengace, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (cercial) e barricas usadas (bical), estágio sobre as borras finas, loteamento, filtração

PROVA

Visual: Aspecto límpido, cor citrina.

Olfactivo: Aroma frutado, com notas de pêssego maduro.

Gustativo: Palato cremoso, com notas de mineralidade.

Acompanhamento: Saladas e peixes grelhados.

Temperatura de Consumo: 10-12°C.

Quantidade Produzida: 8.300 Garrafas.

ANÁLISES

Álcool: 12,5 %

Acidez volátil: 0,39 gr/L

Acidez total: 7,15 gr/L

pH: 3,05

Açúcares Redutores: 1,5 gr/L

SO₂ Total: 90 mg/L



FICHA TÉCNICA VADIO ESPUMANTE NV

Castas: 60% de Bical, 30% Baga, 10% de Cercial,
Colheita: Non Vintage
Produtor: Manuel Dinis Jesus Patrão
País de origem: Portugal
Enologia e Viticultura: Luís Patrão e Dinis Patrão

VITICULTURA

Geologia do Solo: Arenoso e Argilo-calcáreos
Condução: em cordão
Idade das Vinhas: Cerca de 30 anos
Produção Média: 45 hl/há

VINIFICAÇÃO

Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, estagio em barrica velha, loteamento, fermentação em garrafa, estagio em borras durante 18 meses, degorgement.

PROVA

Visual: Aspecto límpido, cor citrina.
Olfactivo: Aroma fino e complexo com sugestões de notas de pastelaria e frutos secos.
Gustativo: Complexo e com acidez persistente, final longo e persistente.
Acompanhamento: **Temperatura de Consumo:** 6-8°C.
Quantidade Produzida: 4.000 Garrafas.

ANÁLISES

Álcool: 12,5 %
Acidez volátil: 0,36 gr/L
Acidez total: 7,99 gr/L
pH: 3,09
Açúcares Redutores: 4 gr/L
SO2 Total: 75 mg/L