

SIDÓNIO DE SOUSA  
GARRAFEIRA TINTO BAIRRADA 2017

VINHO TINTO BAIRRADA DOC	
PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente. Solo – Argilo- calcario Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas.
CASTAS	Baga 100%
VINDIMA	Vindimadas manualmente, na 1ª semana de Outubro de 2017
VINIFICAÇÃO	Esmagamento sem desengaço com arrefecimento das uvas na adega em pequenos lagares abertos, onde se inicia a maceração pelicular e posteriormente a fermentação, sem adição de enzimas ou leveduras. A pisa é efectuada manualmente com massas de madeira para aumentar uma maior extracção das características vnicas da casta Baga.
ESTÁGIO	Após a fermentação em pequenos lagares abertos, o vinho passa para cubas de cimento, onde repousa até Novembro, altura que é passado a limpo e trasfegado para tonéis de 4.000 litros de carvalho nacional avinhados durante 18 meses.
ENGARRAFAMENTO	Setembro de 2022
ENOLOGIA	Paulo Sousa
PROVA ORGANOLÉPTICA	Com grande concentração de cor granada, aroma intenso dominado por notas de frutos silvestres da casta Baga. Na boca é volumoso complexo e concentrado com taninos fortes, não agressivos. É um vinho que marca pela sua acidez fresca, elegância, intensidade e persistência no palato . O seu consumo deve ser moderado, a uma temperatura de 18°.



SIDÓNIO DE SOUSA  
GARRAFEIRA TINTO BAIRRADA 2017

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS	Ideal para assados e grelhados de carnes vermelhas bem condimentadas “chanfana” e queijos fortes carnes defumadas.										
CONSELHOS DE ARMAZENAMENTO	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar, podendo ser consumido nos próximos 15, 20 a 30 anos.										
PARÂMETROS ANALÍTICOS	<table border="1"> <tr> <td>Álcool (%)</td> <td>14,5</td> </tr> <tr> <td>A. Total (g/l)</td> <td>5,70</td> </tr> <tr> <td>A. Volátil (g/l)</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,43</td> </tr> <tr> <td>Lote</td> <td>L – 05/22</td> </tr> </table>	Álcool (%)	14,5	A. Total (g/l)	5,70	A. Volátil (g/l)	0,80	pH	3,43	Lote	L – 05/22
Álcool (%)	14,5										
A. Total (g/l)	5,70										
A. Volátil (g/l)	0,80										
pH	3,43										
Lote	L – 05/22										
CÓDIGO EAN	5 607547000439										

Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000438
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,965 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	3
Largura	29,5 cm
Altura	11 cm
Comprimento	35,1 cm
Volume	11.389 cm <sup>3</sup>
Código ITF	
Peso Bruto	7,67 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120 m*
Caixas por Palete	96
Caixas por Fiada	8
Fiada por Palete	12
Altura da Paleta	146 cm
Peso Bruto	761 Kg
Tipo Paleta	Europaleta*