

PRODUTOR: ARES DA BAIRRADA

ENÓLOGO: Sónia Martins

“Regateiro”, nome de família com mais de 350 anos ligados aos vinhos da Região da Bairrada, teve em 1990 um único descendente a continuar o projeto, Casimiro Gomes. Especializou-se na área da Viticultura e Enologia na década de oitenta, construiu projetos vitivinícolas em sociedade com outros profissionais no Dão, na Bairrada, no Douro, no Alentejo e também no Brasil. Lançou os vinhos de Família como o culminar de junções de saberes e experiências.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Temperado - Atlântico
Solo:	Areno-Argilosos
Castas:	Arinto, Bical e Maria Gomes
Produção:	2.000 garrafas
Vinificação:	Desengace total, prensagem e separação do mosto lágrima. Fermentação a baixa temperatura durante mais de 30 dias.
Estágio:	3 meses de estágio em Barrica de Carvalho Francês com battonage, parte do lote, 2 meses de estágio em garrafa antes de ir para o mercado.
Engarrafamento:	2017

NOTAS DE PROVA

Cor:	Amarelo citrino Brilhante
Aroma:	A frutos de polpa branca, ligeiro toque citrino, complexo, com madeira bem integrada.
Paladar:	Excelente acidez, fresco, com boa persistência.
Final de prova:	Intenso, longo e persistente.

NOTAS DE IMPRENSA, PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Revista Wine – A Essência do Vinho Aroma delicado, com sugestões de pêra, acácia, ligeira zeste de toranja, mineral e refrescante. Bela textura na boca, aveludado e fresco, mais citrico, levemente floral, muito mineral e refrescante. Claramente em crescendo.

Nota de prova – 16,5 valores

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 12° C.
Gastronomia:	Carnes brancas, grelhados e saladas.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 6 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	12,00% vol.
PH	3,3
Açúcar Residual:	1,5 g/L
Acidez Total:	5,8g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code	5600457601437
Caixa de 3 garrafas	ITF code	

