



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -

The Baga

2021 • Tinto

IDENTIDADE DO VINHO

Região: Tejo, Portugal

Classificação: DOC Do Tejo

VINHA E CASTAS

Casta: Baga (100%)

Origem: Vinha de parcela selecionada das

Águas Vivas

Viticultura: Sustentável, colheita manual

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação: Depósitos de cimento com controlo de temperatura

Estágio: 36 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Na propriedade

NOTAS DE PROVA

Rubi profundo com reflexos violáceos, intensa presença visual. Clássico da Baga, com notas de frutos vermelhos e pretos, cereja ácida, nuances terrosas e especiarias delicadas, com subtis toques de baunilha se tiver passagem por madeira. Taninos firmes mas elegantes, acidez vibrante que garante frescura, corpo médio a encorpado, final persistente e elegante. Um vinho que expressa a essência da casta, ideal para carnes assadas, enchidos e queijos intensos. Uma interpretação contemporânea da Baga, combinando tradição, frescura e sofisticação.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13% vol.

Acidez total: 5,09 g/L

pH: 3,99

HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO

Harmoniza lindamente com carnes, e cozinha mediterrânica no geral.

Temperatura de serviço: 14°-16° C

POTENCIAL DE GUARDA

Prazer imediato com muito potencial de evolução em garrafa por 25-30 anos.

Conservação: Local fresco e seco, ao abrigo da luz.

SUSTENTABILIDADE E FILOSOFIA

Com o Happy Grapes Program®, adotamos uma viticultura sustentável, respeitando o terroir do Tejo e a biodiversidade, bem como uma vinicultura de intervenção mínima, que preserva a pureza e o carácter natural de cada vinho. O resultado são produções elegantes, equilibradas e autênticas.



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -

THE
B A G A

Tejo · Portugal

