LUÍS PATO
ABAFADO MOLECULAR

REGIÃO | Vinhos de Portugal/IVV

TIPO | Rosé

CASTAS
Baga

O VINHO
Este vinho em versão doce pretende mostrar que quando brincamos com a Baga, alcançamos um melhor conhecimento sobre nós mesmos, a nossa cultura, a nossa gastronomia e as nossas castas indígenas. Ao mesmo tempo, obtemos um néctar para harmonizar com sobremesas ou com uma saída à noite.

É produzido a partir de uvas da casta Baga vindimadas na última semana de Agosto de 2013, que foram submetidas à técnica de concentração (MOLECULAR). A fermentação do mosto foi parada (ABAFADA) usando a refrigeração.

VINIFICAÇÃO
Fermentação: Em inox por 5 dias. Abafada usando refrigeração.

ESTÁGIO
Allier Oak / pipas usadas de 650l /2 meses

SERVIR / DESFRUTAR
Aperitivo / Fruta / Sobremesa com pouco açúcar / Foie gras / Queijo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 9%

Luis Pato