

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marques de Marialva Baga Reserva Bairrada 2017
Vinícola	Adega de Cantanhede
Safra	2017
País	Portugal
Região	Beira
SubRegião	Bairrada
Tipo	tinto
Castas	100% Baga
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	90 pts Wine Enthusiast Ouro - MUNDUS VINI Spring Tasting 2021 Ouro - Asia Wine Trophy 2021 Ouro - Challenge International du Vin 2021 Ouro - Concurso Crédito Agrícola Escansões de Portugal

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Baga é uma uva que passou de incompreendida para um dos grandes destaques da vitivinicultura portuguesa, tornando-se um símbolo da Bairrada DOC.

Considerada um meio-termo entre Pinot Noir e Nebbiolo, mostra através dos vinhos dessa região a sua melhor expressão, sendo esse, um dos poucos locais a originar exemplares 100% varietais. A Bairrada tem um clima influenciado pelo Atlântico, o que fornece uma ótima estrutura de ácidos e taninos, mas que, por outro lado, torna o solo outro aspecto primordial para a Baga. Seu brotamento é precoce e a maturação é tardia, fazendo do solo argilo-calcário, bem drenados e refletor da luz solar, essencial para o pleno amadurecimento das uvas.

Com quase 70 anos de trajetória, a Adega de Cantanhede é o principal produtor da região, tornando-se especialista no cultivo da variedade. Através da linha Marquês de Marialva, são elaborados os ícones da empresa, que contam com uma supervisão restrita do enólogo Osvaldo Amado.

O Marquês de Marialva Baga Reserva 2017 foi elaborado com uvas desengaçadas, cuja fermentação se deu a 28°C, com maceração suave e prolongada. Ao final, o vinho estagiou por 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação

