

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	REGATEIRO JR BAIRRADA BRANCO 2019
Vinícola	Ares da Bairrada
Safra	2019
País	Portugal
Região	Bairrada
Tipo	branco
Castas	Arinto, Bical e Maria Gomes
Teor Alcoólico	13%
Maturação	passou por fermentação em cubas de aço inox em baixas temperaturas com băttonage
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	92 pts Decanter

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhedos da **Bairrada** são plantados a maior parte em altitudes que variam entre 70 e 120 metros, numa área praticamente plana. O solo é argilo-calcário, em proporções variáveis de região para região, com uma boa quantidade de limo, um solo solto e poroso, de cor acinzentada e ótima drenagem. A amplitude térmica diária é bastante expressiva, chegando a diferenças de até 20 °C na época do amadurecimento das uvas, o que contribui de forma muito positiva para manter a acidez das bagas, passando delicioso frescor aos vinhos que delas resultam.

Regateiro é um projeto capitaneado por um de seus sócio-fundadores, **Casimiro Gomes** em homenagem a seu avô **Manuel Gomes Regateiro Júnior** que, no passado, elaborou vinhos que fazem parte da identidade da região. Este branco traz no seu corte as castas tradicionais da região: **Arinto, Bical e Maria Gomes** (também conhecida como Fernão Pires). Seu estágio em tanques de inox com **băttonage** lhe passa complexidade e estrutura peculiares.

Băttonage (nome francês) é uma técnica que consiste em fazer movimentos nas borras finas com um bastão para movimentá-las e deixá-las em suspensão no líquido por certo tempo. No final da fermentação alcoólica o movimento é desejado para manter as leveduras em suspensão e poder finalizar o processo. Durante o envelhecimento do vinho é a fase que a **băttonage** é mais conhecida. Entre os benefícios da técnica se destaca a obtenção de vinhos mais cremosos, que em boca se apresentam redondos e sedosos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO cor amarelo palha de baixa intensidade, com halos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas cítricas (limão taiti), frutas tropicais (melão, abacaxi), frutas de polpa branca (pera, maçã verde) e toques minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO cremoso e suculento, de acidez com frescor no ponto e uma ótima presença das frutas cítricas e tropicais, terminando em um saboroso fim de boca que entrega certa mineralidade



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 bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro