



Brites Aguiar

BAFARELA GRANDE RESERVA 2009

Bafarela Grande Reserva é um vinho que exprime, no seu melhor, a elegância de uma das especialidades da Casa Brites Aguiar. Uma edição limitada apresentada somente em anos de excepção.

Notas de Prova:

Cor intensa e carregada. Aroma distinto de grande intensidade e complexidade com notas florais.

Na boca tem boa amplitude e precisão, sedutor, com fruta evidente muito focado no floral, apresenta uma boa estrutura com taninos densos mas finos. Impõe-se na prova mais pela sua frescura do que pela sua concentração, o final é longo, sedutor e persistente.

Vinificação:

A vindima decorreu em Setembro com uma criteriosa selecção de uvas na vinha. O desengace foi total e o esmagamento controlado. Teve um contacto pelicular pré-fermentativo a baixas temperaturas durante 48 horas. A fermentação concretizou-se em cubas de inox com temperatura controlada e a maceração com extracção moderada prolongou-se por um período superior a 40 dias. Em novas cubas de inox o vinho realizou a fermentação malolática e de imediato deu entrada em barricas (500 litros) de carvalho francês onde estagiou 12 meses.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Sugestões de consumo e de serviço:

Bafarela Grande Reserva 2009 é um vinho surpreendente que ganha em ser aberto algum tempo antes de ser consumido. O seu perfil elegante e complexo combina idealmente com boas carnes, caça e queijos intensos. Se guardado alguns anos, é natural que venha a formar sedimentos na garrafa, devendo ser aberto com cuidado e decantado para melhor apreciação. Servir entre os 16º-17ºC.

Condições de guarda:

A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

Detalhes Técnicos:

álcool: 14,5 % Vol.

So2 livre: 35 mg/dm3 (p.p.m.)

