



## GADARUM – VINHO TINTO

Gadarum Tinto 2023 é o primeiro ensaio com a casta Bastardo, que faz +/- 40% deste vinho.

Após a vindima, foi feita uma maceração relativamente curta, em lagar, terminando a fermentação numa barrica de 225L com mais de 10 anos de utilização, onde permaneceu sensivelmente 6 meses.

### NOTA DE PROVA:

Vinho cor rubi, de cor muito aberta, com muito pouca extração.

É um vinho muito fresco, com aroma rico a fruta do bosque, cassis e um toque de "chão de floresta".

Na boca é um vinho muito elegante, com pouco tanino, muita fruta e muito frescura.

Bom vinho para um final de tarde. Acompanha bem pizza e carnes grelhadas.

### DADOS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico – 12,3%

Acidez Total – 6gAT/L

Acidez Volátil – 0,8gAA/L

SO2 Total - 53mg/L

Declaração Nutricional	Por 100 mL
Energia	292kJ 70kcal
Lípidos	0g
dos quais saturados	0g
Hidratos de Carbono	0g
dos quais açúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g

Foram produzidas 533 garrafas

**INGREDIENTES:** Uvas, conservante e anti-oxidante (sulfitos)