

# BAÍAS E ENSEADAS CASTELÃO

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Castelão

**VINIFICAÇÃO**

Fermentação em selhas de mil litros com temperatura controlada entre 22º e 24º. Fermentação malo-láctica em cubas de inox.

**ESTÁGIO**

Estágio de seis meses em barrica usada.

**NOTAS DE PROVA**

Frutado, elegante, salino e fresco

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12 % | **Acidez Total:** 5,0 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,7 | **Açúcares Totais:** < 1,5 g/l

