

# LUÍS PATO

## ABAFADO MOLECULAR

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Rosé

### **CASTAS**

Baga

### **O VINHO**

Este vinho em versão doce pretende mostrar que quando brincamos com a Baga, alcançamos um melhor conhecimento sobre nós mesmos, a nossa cultura, a nossa gastronomia e as nossas castas indígenas. Ao mesmo tempo, obtemos um néctar para harmonizar com sobremesas ou com uma saída à noite.

É produzido a partir de uvas da casta Baga vindimadas na última semana de Agosto de 2013, que foram submetidas à técnica de concentração (MOLECULAR). A fermentação do mosto foi parada (ABAFADA) usando a refrigeração.

### **VINIFICAÇÃO**

Fermentação: Em inox por 5 dias. Abafada usando refrigeração.

### **ESTÁGIO**

Allier Oak / pipas usadas de 650l / 2 meses

### **SERVIR / DESFRUTAR**

Aperitivo / Fruta / Sobremesa com pouco açúcar / Foie gras / Queijo

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 9%



*Luís  
Pato*



BAIRRADA