



## Quinta das Bageiras branco 2023

Mario Sergio produit invariablement des vins de caractère et cela va de la base au sommet. Ce "vin de base" a beaucoup à offrir. Dans sa jeunesse, il convainc par une excellente fraîcheur et une longueur surprenante. Et même si ce n'est pas un vin très cher, il vieillit de façon fantastique. 10 ans dans la cave et il sera encore plein de fraîcheur, exprimant une merveilleuse complexité.

Producer	Quinta das Bageiras
Region	Bairrada
Volume	75.0 cl.
Cépage	Maria Gomes, Bical
Drinking window	2025-2032
Alc.	13.0%
Vinificatie	Issu de vignes qui ont un peu moins de 15 ans. Le moût est placé dans des petits décanteurs ouverts d'1 m <sup>3</sup> où il séjourne de 24 à 36 heures afin de procéder à la décantation par précipitation naturelle. À l'issue de cette opération, le moût est transféré dans des cuves en inox où il est mis à fermenter avec maîtrise des températures. C'est un vin est fermenté uniquement par les levures indigènes du raisin, sans ajout d'enzymes ou d'autres levures.
Rijping	en cuve inox

10,60 €