BAGUINHO LUSITANO BRANCO

CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

CASTAS
Gouveio (40%), Viosinho (40%), Arinto (20%)

MENÇÃO MADEIRA
Sim

TIPO
Branco

ANO DE PRODUÇÃO
2025

COR
Citrino esverdeado e brilhante

AROMA
Sugestões de pêsssego, ameixa branca, com tons de citrinos e notas florais

SABOR
Frutado, fresco, suave, com tons de elegância, com notas de citrinos e com final refrescante

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO
Desengace total, prensagem penumática em atmosfera inerte. Fermentação em cubas de inox durante 3 semanas em baixa temperatura (13°C)

MATURAÇÃO
2 meses em garrafa

SUGESTÃO DE CONSUMO
Acompanhar com pratos de marisco, pratos de peixe, pratos de carne branca, massas leves e saladas

TEMPERATURA DE CONSUMO
8°C

OBSERVAÇÕES
Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
12.5% Vol.

PH
3,28

ACIDEZ TOTAL
5,6 g/L

AÇÚCARES TOTAIS
0,84 g/L

SECIMEC LDA
LAKE TOWERS - EDIFICIO D
RUA DACIANO BAPTISTA MARQUES, 245 - 2.º PISO
4400-617 VILA NOVA DE GAIA - PORTUGAL
TELEFONE: +351968297215
E-MAIL: COMERCIAL@SECIMECWINES.COM
WEB: WWW.SECIMECWINES.COM