

Paula Laureana

BIPOLAR

Paula Laureana

Paulo Rodrigues





**PAULO
LAUREANO**

BIPOLAR

PAÍS	Portugal
CASTAS	Tinta Grossa e Alvarinho
CLASSIFICAÇÃO	Vinho Tinto
PRODUÇÃO	2000 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Laureano/Paulo Rodrigues
VINIFICAÇÃO	<p>Tinta Grossa: Desengace total sem esmagamento, fermentado em INOX a 25°C. Maturação em barricas de carvalho francês usado, durante 12 meses e estágio de 1 ano em garrafa.</p> <p>Alvarinho: Desengace total com esmagamento suave, decantação do mosto durante 48 horas. Fermentação em depósito de inox com temperatura controlada, 15°C</p>
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada
TEOR ALCOÓLICO	14% vol.
ACIDEZ TOTAL	6.2 g/dm ³
pH	3.32
AÇUCAR	0.6g/ dm ³
COR	Ruby
AROMA	Aroma de madeiras exóticas (ébanho), frutos silvestres maduros e especiaria mesclado com aroma fresco e frutado
PROVA	Macio, com uma acidez bem evidente, elegante
FINAL DE BOCA	Prolongado e marcante
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 8 anos
GASTRONOMIA	Dada a “polivalência” deste vinho pode acompanhar com uma gastronomia muito diversificada, desde pratos de carne sofisticados a queijos de pasta semi-mole ou até mesmo pratos de bacalhau
GARRAFA	Garrafas de 750 mL
EMBALAGEM	Caixa de cartão 3 x 750 mL,

