



MARQUÊS DE MARIALVA

Baga Complexo

2015

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Granada definido com ligeiros tons acastanhados.

AROMA: Distinta intensidade é um misto de juventude e complexidade, presença de geleia de frutos vermelhos, especiarias e frutos secos são escritores predominantes.

SABOR: Frutado, untuoso, elegante e distinta persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, fermentação alcoólica a 28°C e maceração suave e prolongada.

MATURAÇÃO: 18 meses de estágio em barricas nova e de segundo uso. Estágio mínimo em garrafa de 12 meses.

LONGEVIDADE: 5 a 7 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura. Consumir à temperatura de 18°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,45

Acidez total: 5,8 g/l

Açúcares totais: ≤4,0 g/l

Observações: **Baga Unoaked** e **Baga Complexo** são vinificados a partir de uva do mesmo Terroir. Cordinhã é um pequeno território marcado pelo elevado teor calcário num solo predominantemente argiloso onde a pedra roliça de origem granítica também marca presença. Estas distintas uvas partilham o mesmo depósito de fermentação alcoólica e todo o *Savoir-Faire* que dedicamos aos nossos vinhos. Após fermentação malolática, **Baga Unoaked** inicia o estágio em depósitos de aço inox e **Baga Complexo** inicia o estágio em barricas de Carvalho francês.



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número de garrafas	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m ³)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	5601271038768	2	0.19 x 0.084 x 0.326	0.005	3.5	5601271200288	13 x 10 = 130	480	1.45

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.