



**20<sup>95</sup>\$** | **CARTON DE 6 / 125<sup>75</sup>**



# BACALHÓA – Quinta Da Garrida Reserva – Dao Branco – 2019 PORTUGAL

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14874008

**PAYS**  
Portugal

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2019

**APPELLATION**  
Dao DOC

**CÉPAGE**  
100% Encruzado

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Vila Nova de Tazém

**TYPE DE SOL**  
Granitique

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Lors de la vinification, il y a une macération pelliculaire pendant 12 heures, suivie d'une fermentation alcoolique à 16 °C. 40 % de la vendange fermente en barrique de chêne français, avec bâtonnage pendant trois mois. Les autres 60 % fermentent en cuves inox. Les deux lots sont assemblés et rapidement embouteillés.

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Jaune pâle très clair.

**OLFACTIF**  
Arômes nets raffinés et élégants.

**GUSTATIF**  
Saveurs de pomme et de poire avec une légère touche grillée. Finale marquée par un accent minéral.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Idéal pour accompagner des plats de poissons grillés à la portugaise ou pour des plats de fruits de mer.

**TEMPÉRATURE**  
Entre 10°C et 12°C.

## AUTRES INFORMATIONS

**ACIDITÉ**  
5.8 g/l

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
4.5 g/l

**PH**  
3.02