

CASA DAS GAEIRAS VINHAS VELHAS



2015

VINHO TINTO DOC ÓBIDOS

CASTAS

Syrah, Touriga Nacional e Touriga Franca.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox e estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

ENOLOGIA

Tiago Correia.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada intensa, com aromas profundos e complexos, onde sobressaem os frutos vermelhos maduros, algum balsâmico e folha de tabaco seco.

Na boca, os taninos omnipresentes surpreendem pela grande qualidade e pela excelente integração com a fina acidez do vinho. O final é longo, persistente e completo.

A REGIÃO

A Indicação Geográfica Lisboa é uma das mais importantes regiões portuguesas, em termos de área de vinha e produção de vinho. Formada por suaves colinas, de relevo pouco acentuado, a IG Lisboa estende-se desde a capital de Portugal para norte, até Pombal, sempre ao longo do litoral, numa faixa que não ultrapassa os 40 km de largura. Região multifacetada, abarca diversas denominações de origem, antigas e modernas, com características distintas entre si. O clima é temperado, de influência atlântica, com Verão relativamente ameno, mais fresco e húmido nas zonas mais próximas do mar, mais quente e seco nas zonas protegidas pela serra de Montejunto.

HISTÓRIA

A Casa das Gaeiras pode ser considerada o nosso pequeno Chateaux na região de Óbidos, onde são produzidos vinhos de nicho, com uma produção limitada e que refletem a tradição e tipicidade dos vinhos brancos desta região. O excelente terroir permite que o nosso enólogo produza vinhos de alta qualidade, reconhecidos nacional e internacionalmente pela sua grande frescura e mineralidade.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	14%
Acidez Total	5,5 +/-1
pH	3,3 +/-0,5

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,45
EAN	5600390414538
ITF	15600390414535
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	462
Peso Caixa (Kg)	8,70
Nº Caixas/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	77


CASA DAS
GAEIRAS