

BAGUINHO LUSITANO BRANCO



CLASSIFICAÇÃO

D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO

Douro | Baixo Corgo

CASTAS

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

MENÇÃO MADEIRA

Sim

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO

12.5% Vol.

PH

3,28

ACIDEZ TOTAL

5,6 g/L

AÇÚCARES TOTAIS

0,84 g/L

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



SECIMEC LDA
LAKE TOWERS - EDIFÍCIO 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