

ENTREVINHAS

RESERVA TINTO

ORIGEM



DENOMINAÇÃO
ORIGEM

VINHO TINTO RESERVA
BEIRA INTERIOR – PINHEL

PARÂMETROS ANALÍTICOS



ÁLCOOL	15 % vol.
ACIDEZ TOTAL	5,21 g/dlt
ACIDEZ VOLÁTIL	0,53 g/dlt
PH	3,95



CASTAS

TOURIGA NACIONAL (100%)

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO



Com uvas escolhidas e desengaçadas de Touriga Nacional fermentando em lagares de inox com maceração pelicular com “manta” submersa a temperatura controlada de forma a conservar os aromas desta ótima casta.

Estagia cerca de nove meses em carvalho francês e três em garrafa, é comercializado ao 2º ano de idade.

Este vinho por opção não sofre qualquer método de estabilização de forma a preservar as características genuínas que tão bem o identificam, devendo ser decantado antecipadamente.

PROVA



COR	Tinto fechado.
AROMA	Muito frutado e intenso bem “casado” com a madeira.
CORPO	Frutado, volumoso de taninos suaves onde se sente a complexidade de Touriga Nacional. Vinho redondo e macio, com um final de prova longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO



Servir a 18/20º de temperatura.
Acompanha muito bem Pratos Tradicionais da cozinha Portuguesa.



BARAÇAS
VINHOS • WINES

Sociedade Agropecuária - Baraças Filhos Unidos, Lda.
Souripes, 6400-651 Pinhel
Tel. 271 412 211 | 271 411 048
Email: joseclaudio_bstorio@hotmail.com | nunoppv@gmail.com
www.baraçaswine.com

ENTREVINHAS

RESERVA BRANCO

ORIGEM



DENOMINAÇÃO
ORIGEM

VINHO RESERVA BRANCO
BEIRA INTERIOR – PINHEL

PARÂMETROS ANALÍTICOS



ÁLCOOL	13,5 % vol.
ACIDEZ TOTAL	6,72 g/dlt
ACIDEZ VOLÁTIL	0,26 g/dlt
PH	3,15



CASTAS

SÍRIA
ARINTO
FERNÃO PIRES

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO



Uvas escolhidas e desengaçadas. Fermentação em cubas de inox a 14/16°C de temperatura de forma a conservar os aromas característicos destas castas e com decantação estática às 24 horas.

Estágio cerca de seis meses e é comercializado a partir do 6º mês.



PROVA

COR	Citrina.
AROMA	Frutado, Elegante no nariz com notas citrinas.
CORPO	Elegante, destaca-se pela sua frescura.

Servir entre 12/15° de temperatura. Acompanha muito bem aperitivos, “entradas”, pratos de peixe, fumados, carnes brancas e queijos frescos.



BARAÇAS

VINHOS • WINES

Sociedade Agropecuária- Baraças Irmãos Unidos, Lda.

Souropires, 6400-651 Pinhel

Tel.: 217 412 217 | 271 411 046

Email: joseclaudio_osorio@hotmail.com | nuronppv@gmail.com

www.baraçaswine.com


ENTREVINHAS

GRANDE RESERVA TINTO 2018

ORIGEM

	DENOMINAÇÃO ORIGEM	VINHO TINTO GRANDE RESERVA BEIRA INTERIOR – PINHEL
--	-----------------------	---

PARÂMETROS ANALÍTICOS

	ÁLCOOL	15,5 % vol.
	ACIDEZ TOTAL	5,29 g/dlt
	ACIDEZ VOLÁTIL	0,67 g/dlt
	PH	3,80

CASTAS



TOURIGA NACIONAL
TOURIGA FRANCA
TINTA RORIZ

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO



Uvas criteriosamente escolhidas, com fermentação e desengace total. Fermentação em cubas de inox durante 3 semanas a 25°C de forma a conservar as características das castas.

Estágio em cascos de carvalho Francês de 225 litros, durante 12 meses.

Engarrafamento em Março de 2016, num total de 2.150 garrafas.

PROVA



COR	Ruby carregado.
AROMA	Intenso a frutos negros. Especiarias e baunilha.
CORPO	Muito fechado com notas de amoras e ameixas envolvidas por um ligeiro tostado. Excelente acidez e vivacidade com taninos bem presentes e integrados, final longo e intenso.

HARMONIZAÇÃO



Magnífica escolha para pratos ricos e condimentados, sendo também excelente para queijos e enchidos.



BARAÇAS
VINHOS - WINES

Sociedade Agrícola - Baraças Irrigação Unidos, Lda
Sourpes - 6400-651 Pinhel

Tel. 271 412 217 | 271 411 046

Email: joseclaudio.osorio@hotmail.com | nunoppy@gmail.com

www.baraçaswine.com

7 CAPELAS

BRANCO DOC-2018

ORIGEM



DENOMINAÇÃO
ORIGEM

VINHO BRANCO DOC-2018
BEIRA INTERIOR – PINHEL

PARÂMETROS ANALÍTICOS



ÁLCOOL	13,5 % vol.
ACIDEZ TOTAL	7,51 g/dlt
ACIDEZ VOLÁTIL	0,21 g/dlt
PH	3,06



CASTAS

MALVASIA-FINA E FERNÃO PIRES

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO



Este vinho é o resultado do casamento perfeito destas duas castas.

Uvas escolhidas na nossa quinta e vinificadas em cuba fechada de inox com controlo de temperatura a 14°, termina a sua fase de fermentação já em contacto com carvalho Francês e Americano que lhe conferem uma característica equilibrada de fruta e madeira.

É engarrafado seis meses depois e chega ao mercado no verão do ano seguinte.

PROVA



COR	Citrina.
AROMA	Frutado com Malvasia a sobressair.
CORPO	Destaca-se pela sua complexidade, bem estruturado, com um ótimo “final de boca”.

HARMONIZAÇÃO



Servir entre os 10 e os 13° de temperatura. Acompanha muito bem pratos de peixe, mas também pratos de carne no verão.



Sociedade Agropecuária- Baraças Irmãos Unidos, Lda.

Souropires, 6400-651 Pinhel

Tel.: 217 412 217 | 271 411 046

Email: josec|audio_osorio@hotmail.com | nunoppv@gmail.com

www.baracaswine.com

