

**eBAIRRADA: o espumante como vetor de
valorização e sustentabilidade- o caso da Bairrada**

Cantanhede, 29 novembro 2019

Contribuir para a definição do perfil do Espumante Bairrada de modo a alicerçar a diferenciação e valorização destes vinhos

- Escolha das vinhas com as principais castas em estudo, junto dos produtores
- Estudo e caracterização das castas seleccionadas: Arinto, Baga, Bical, Cercial e Maria Gomes

	Maria Gomes	Arinto	Cercial	Bical	Baga
São Lourenço		X	X	X	X
Moita	X	X			
Tamengos	X	X		X	X
Torres	X			X	X
Outil			X		
Cantanhede			X		

- ✓ 3 vinhas para cada casta
- ✓ 300 bagos colhidos aleatoriamente durante o período da manhã e mantidos refrigerados até análise
- ✓ Para cada casta, a recolha das amostras nas diferentes vinhas foi realizada no mesmo dia

Amostragem 2017- 2018 - 2019

	Maria Gomes	Arinto	Cercial	Bical	Baga
Anadia	2	2	1	2	1
Mealhada	1	1	2	2	2
Cantanhede	1	2	1	2	2

- ✓ 2 vinhas para cada casta em 3 zonas
- ✓ 300 bagos colhidos aleatoriamente durante o período da manhã e mantidos refrigerados até análise
- ✓ Para cada casta, a recolha das amostras nas diferentes vinhas foi realizada no mesmo dia

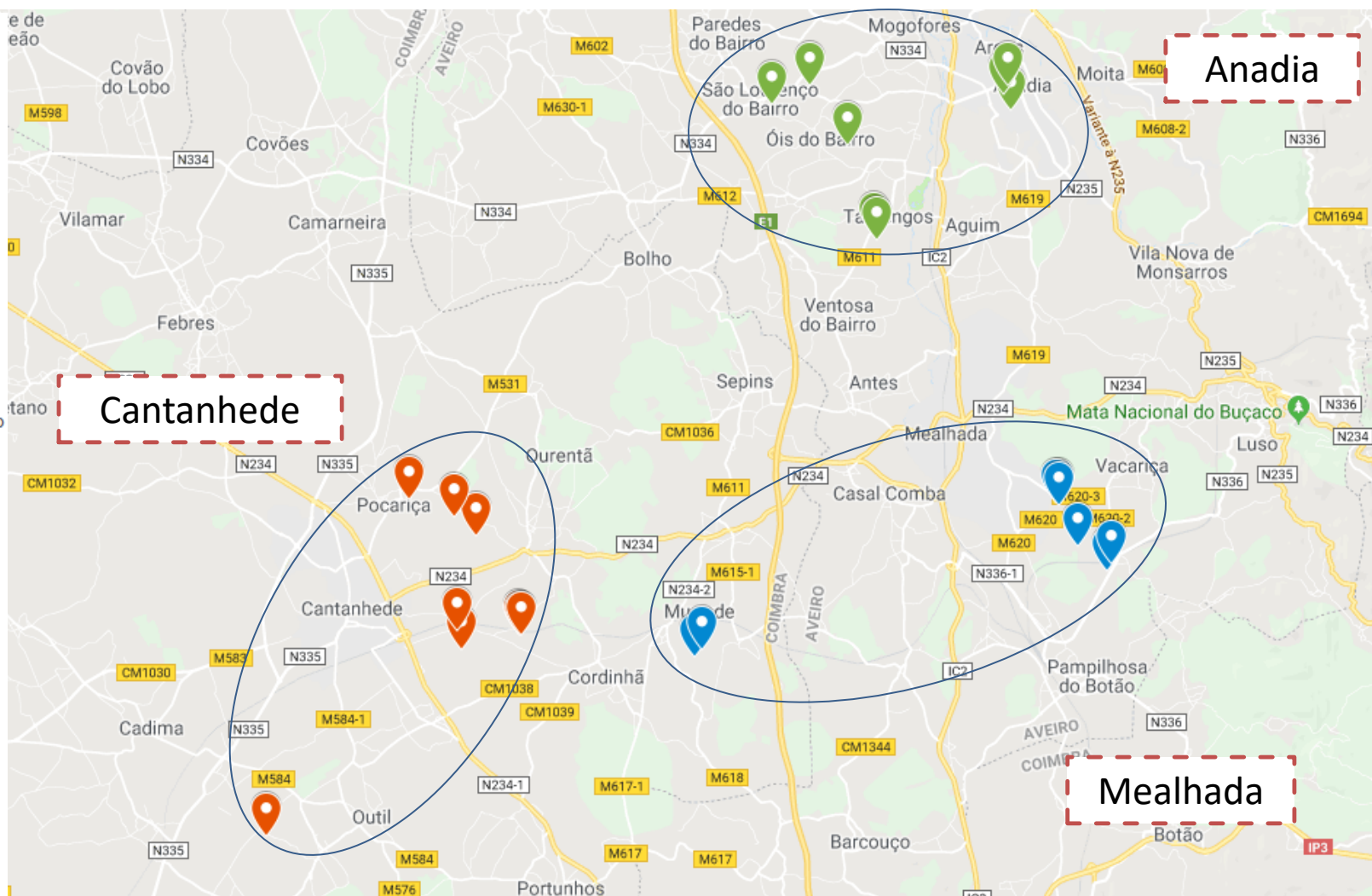
Controlos de maturação em 2017 entre 8 de agosto e 25 de setembro – último controlo decidido pelo produtor

Controlos de maturação em 2018 entre 27 de agosto e 2 de outubro – último controlo decidido pela CVB

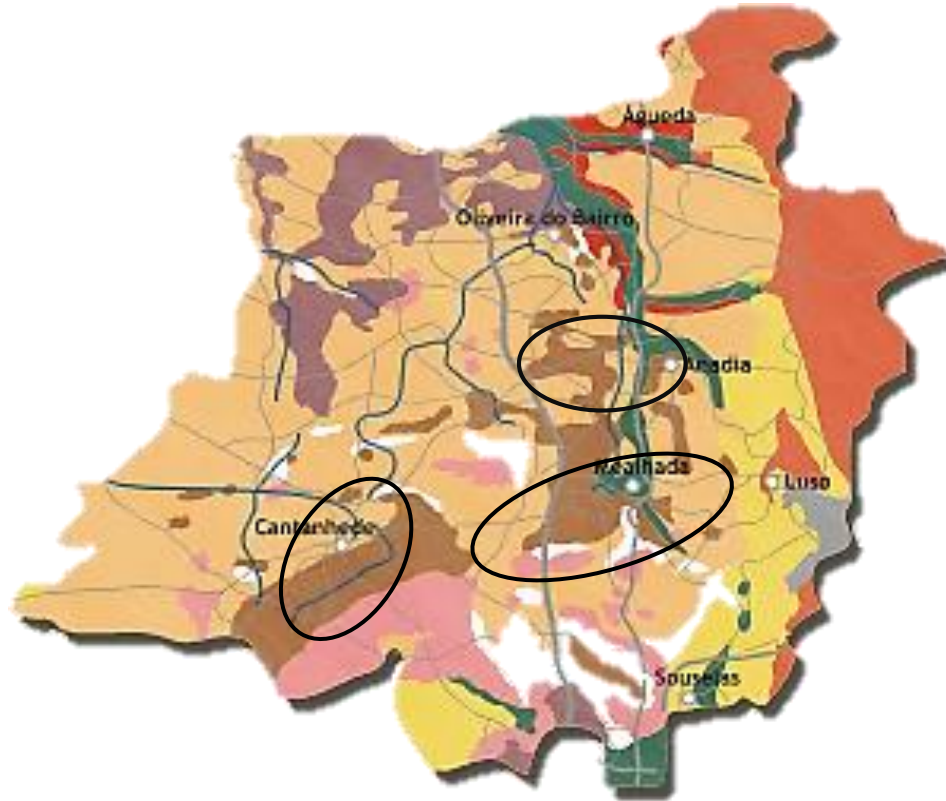
Controlos de maturação em 2019 entre 21 de agosto e 16 de setembro – último controlo decidido pela CVB

Amostragem 2017- 2018 - 2019

- Bical- Tamengos
- M.Gomes- Tamengos
- Arinto- Anadia
- Cercial- São Lourenço
- Baga- Anadia
- Bical - Óis do Bairro
- Arinto- São Lourenço
- M.Gomes - Anadia
- Baga- Quinta do Valongo
- M.Gomes- Vacariça
- Bical- Quinta do Valongo
- Cerceal- Quinta do Valongo
- Cerceal- Vacariça
- Arinto- Vacariça
- Bical- Carvalho
- Baga- Carvalho
- Baga- Cantanhede M
- Bical- Cantanhede M
- Arinto- Cantanhede B
- Cercial- Outil
- M. Gomes- Cantanhede B
- Baga- Cantanhede B
- Cercial- Ourenã
- Arinto- Pocariça
- Bical- Pocariça



Amostragem - geologia



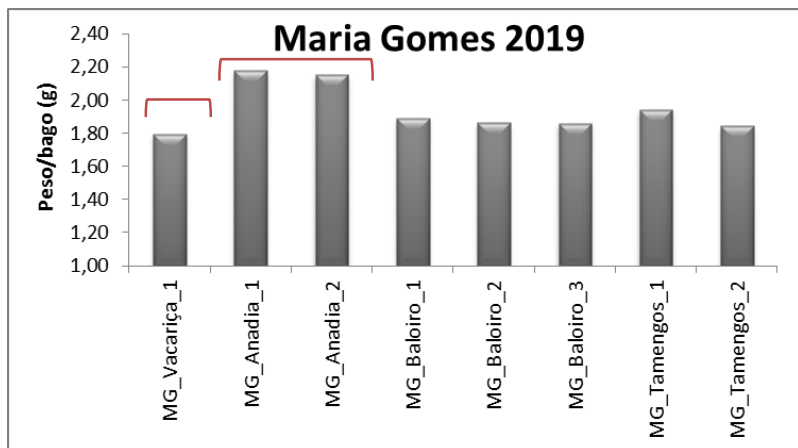
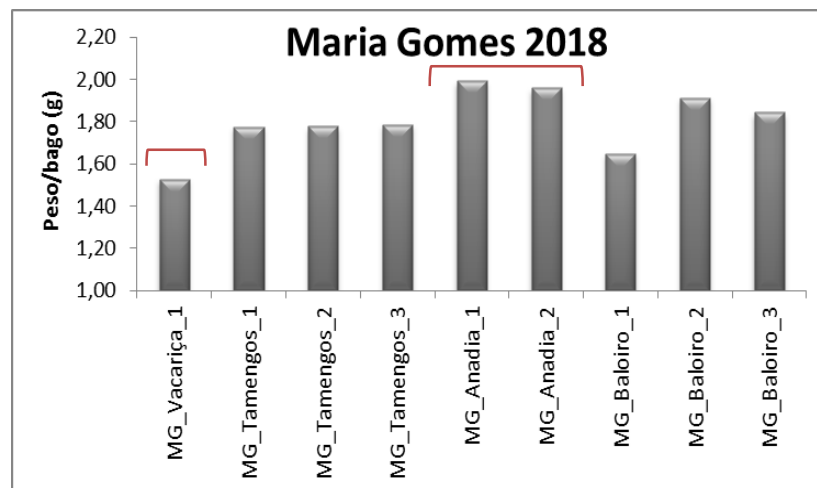
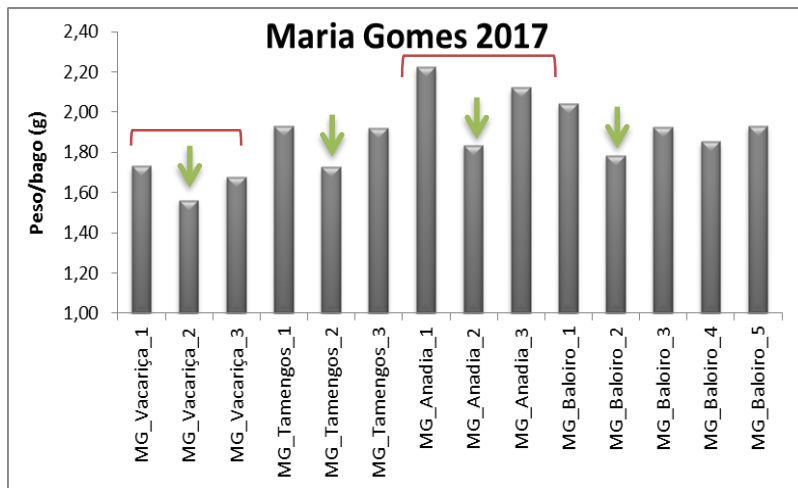
Climatograma - Anadia



	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Ano
Precipitação 1971-2000	111,8	151,2	131,1	125,5	79,3	101,2	81,4	40,4	12,9	16,3	51,1	109,6	1011,8
Precipitação 2017	149,2	61,0	85,8	105,0	105,6	13,6	95,4	12,0	1,4	0,8	6,6	40,2	676,6
Precipitação 2018	72,8	150,6	109,0	94,0	281,4	196,0	52,8	89,0	6,8	0,2	4,4	79,8	1136,8
Precipitação 2019	235,2	117,6	74,0	40,6	61,6	179,6	28,8	37,6	4,0	15,6	26,8	64,2	885,6
Tmed 1971-2000	12,5	10,6	9,3	10,5	12,1	13,3	15,8	19,1	21,3	21,2	19,7	16,3	15,1
Tmed 2017	12,4	11,4	9,1	11,9	13,0	16,6	18,2	20,1	20,5	20,7	17,8	18,4	15,8
Tmed 2018	12,8	10,4	9,9	9,4	10,8	13,1	16,0	18,2	20,2	22,1	20,8	16,6	15,0
Tmed 2019	12,8	11,9	9,4	11,6	13,3	13,3	17,7	17,2	20,7	20,5	20,0	16,3	15,4
HFrio 2017	88,3	209,0	442,3	506,5	562,5	571,5	585,0	585,0	585,0	585,0	588,5	596,8	596,8
HFrio 2018	111,3	292,5	465,0	660,3	740,0	777,8	789,3	789,3	789,3	789,3	789,3	808,8	808,8
HFrio 2019	32,0	73,0	288,3	406,8	463,8	480,5	483,5	487,0	487,0	487,0	487,0	491,5	491,5

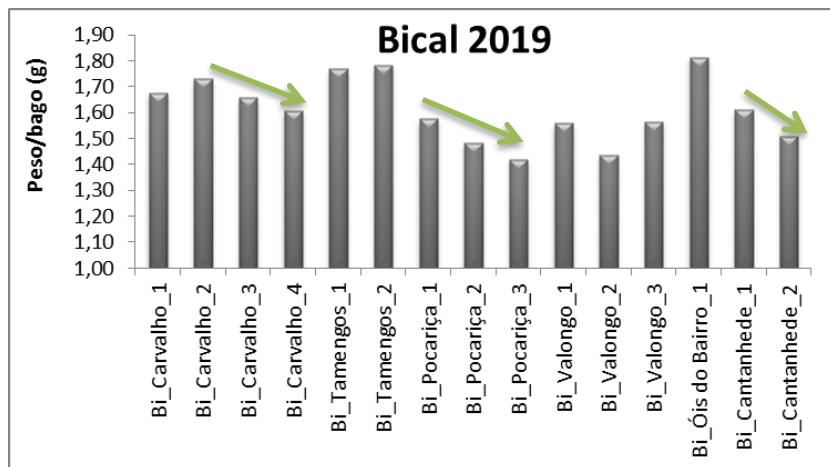
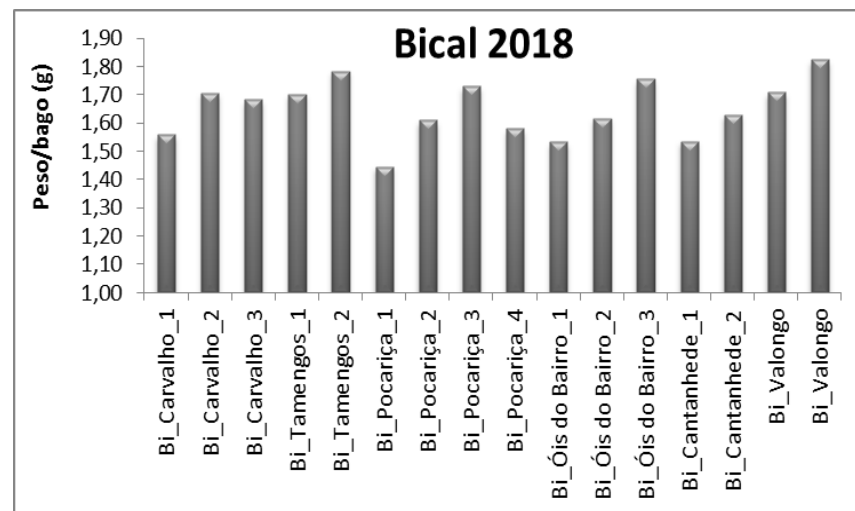
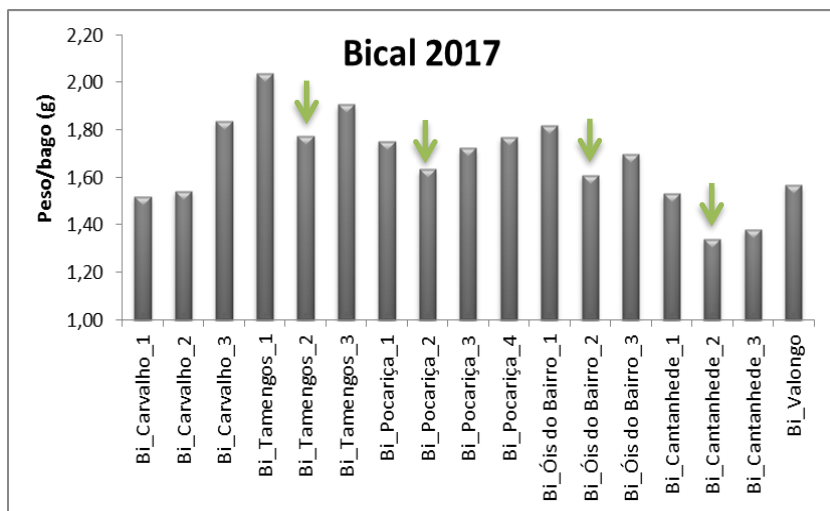
- ✓ Ano de 2017 : valores anuais de precipitação muito inferiores à média
Primavera com aumento da Tmed
- ✓ Ano de 2018 : Primavera com precipitação acima da média
maior número de horas de frio
- ✓ Ano de 2019 : valores anuais de precipitação inferiores à média
Primavera com aumento da Tmed

Peso médio do bago- evolução



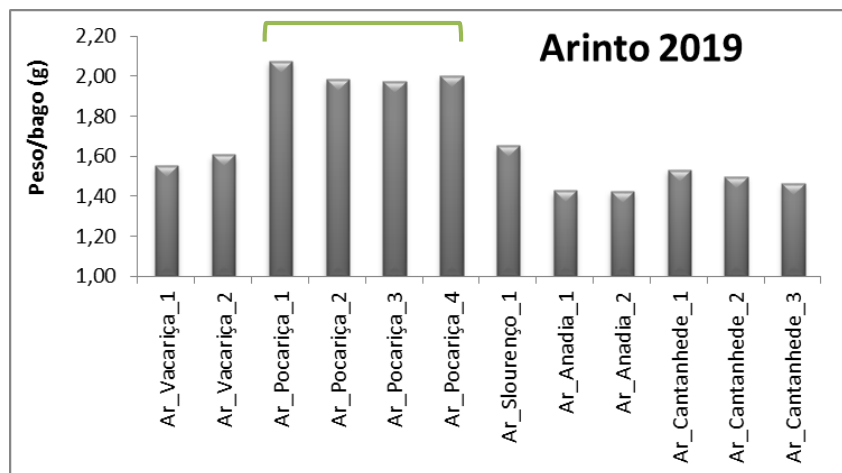
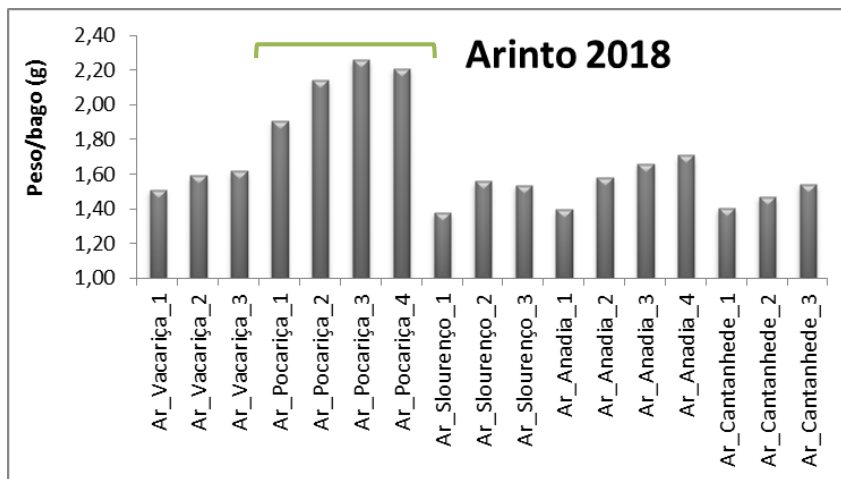
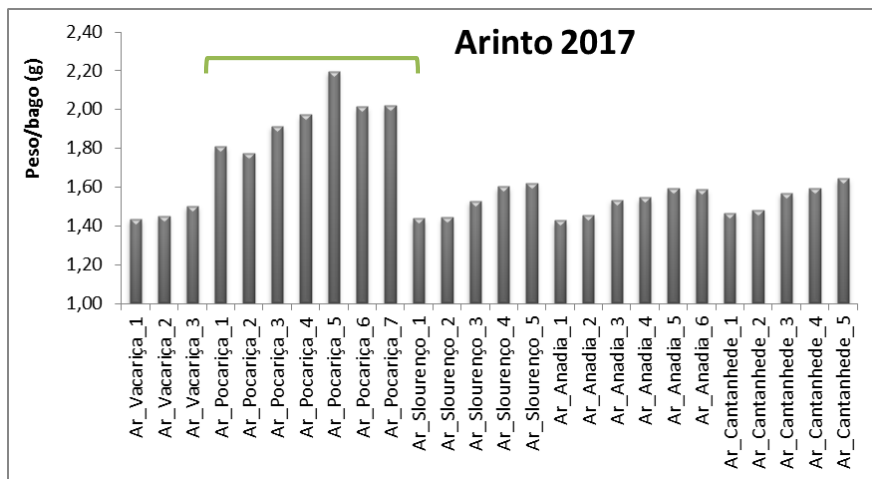
- ✓ Descidas acentuadas em 2017 (2º ponto) por aumento da temperatura superior a 10 °C
- ✓ Anadia com maior peso médio do bago nos 3 anos
- ✓ Vacariça com menor peso médio do bago nos 3 anos

Peso médio do bago- evolução



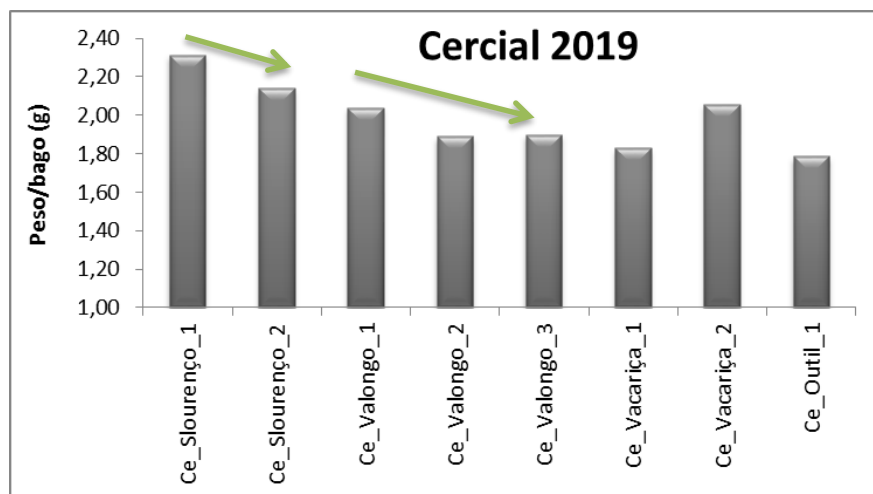
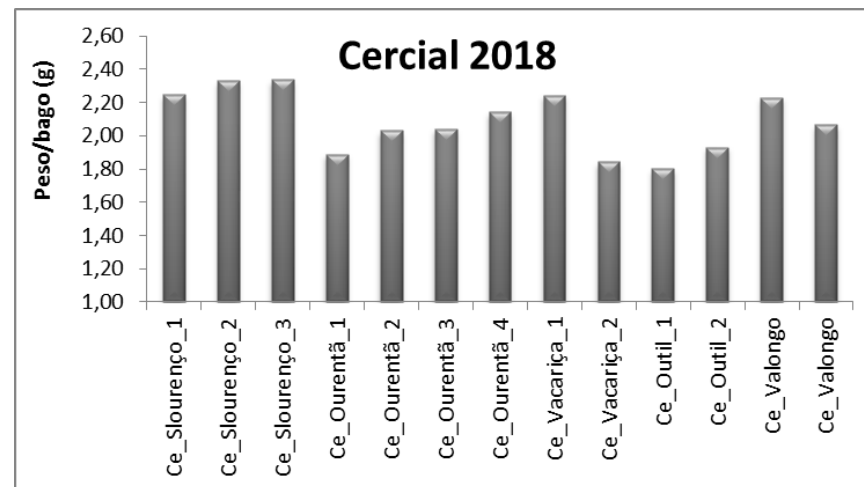
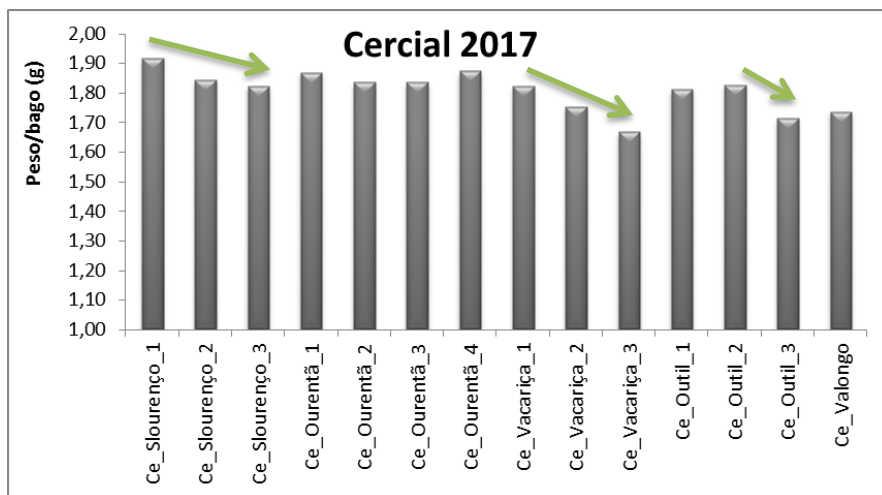
- ✓ Descidas acentuadas em 2017 (2º ponto) por aumento da temperatura superior a 10 °C
- ✓ Descida constante do peso do bago em 2019 (temp máx superiores a 30°C vários dias seguidos)

Peso médio do bago- evolução



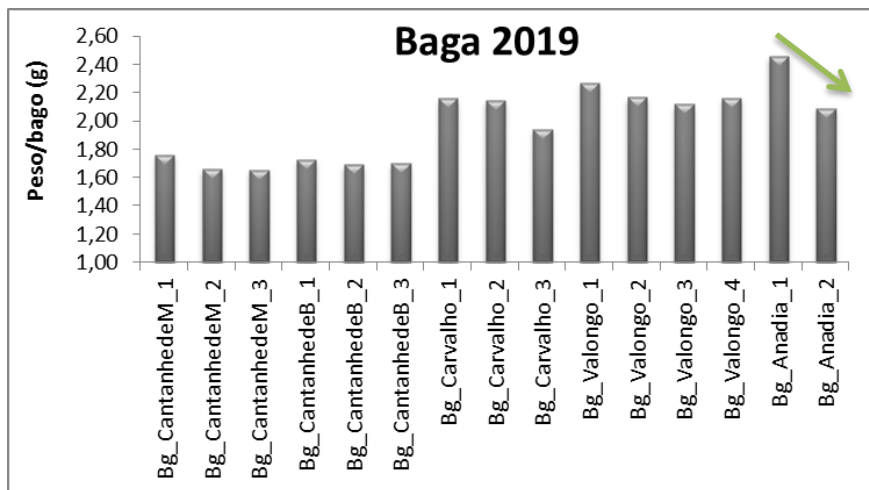
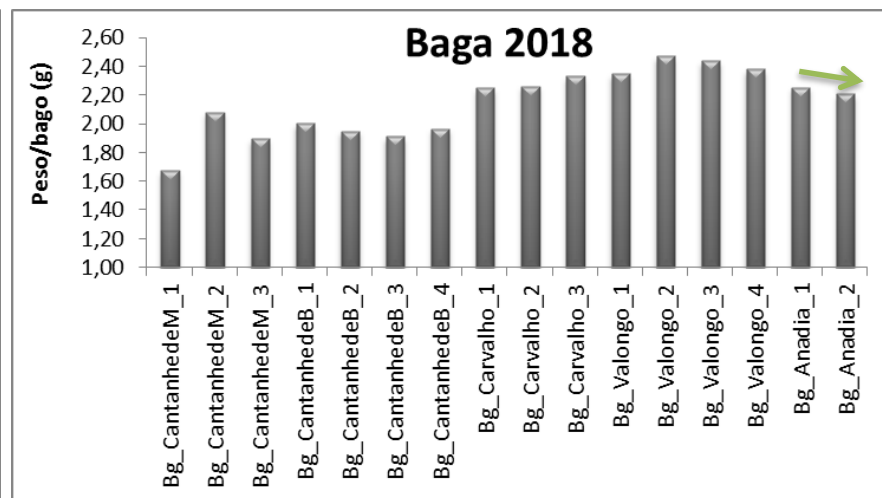
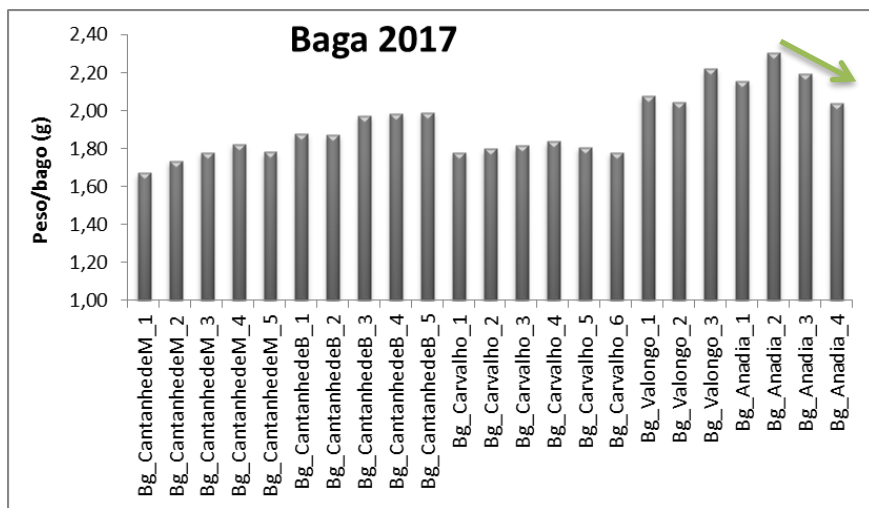
✓ Pocariça com maior peso médio do bago nos 3 anos

Peso médio do bago- evolução



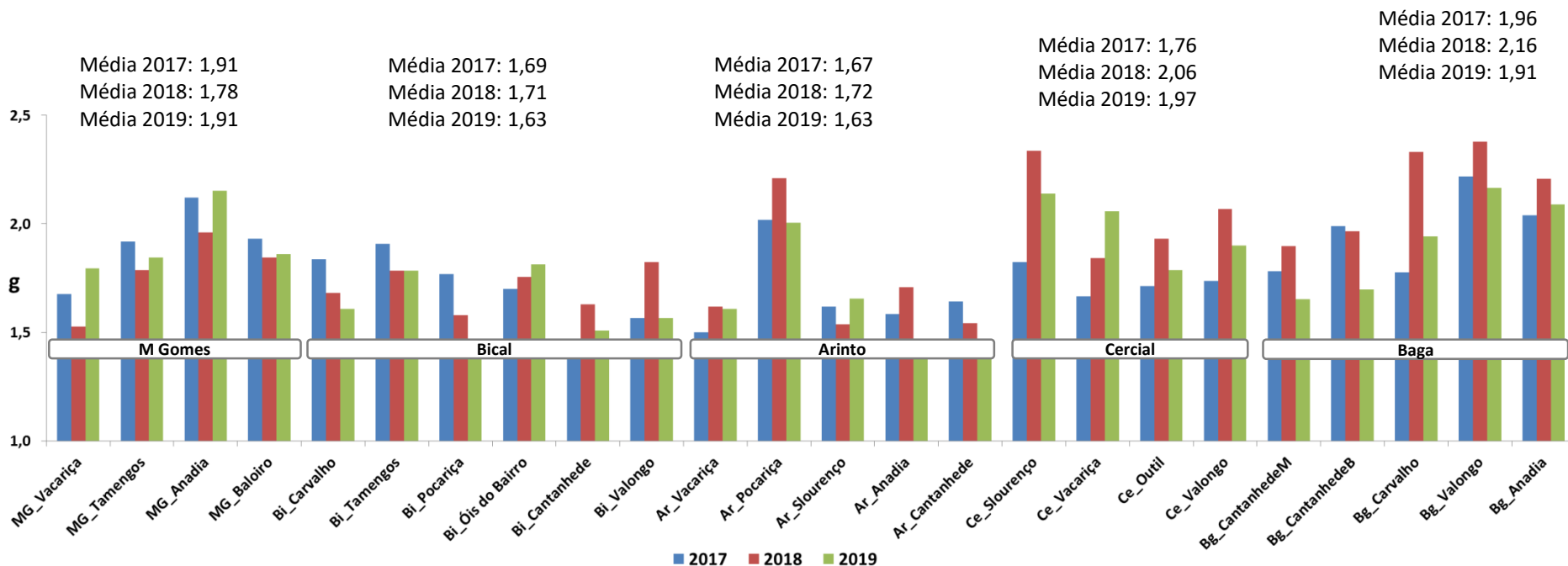
- ✓ Cercial em 2017 com descida do peso médio do bago (picos de temperatura superior a 34 °C)
- ✓ Descida do peso do bago em 2019 (temp máx superior a 30°C vários dias seguidos)

Peso médio do bago- evolução



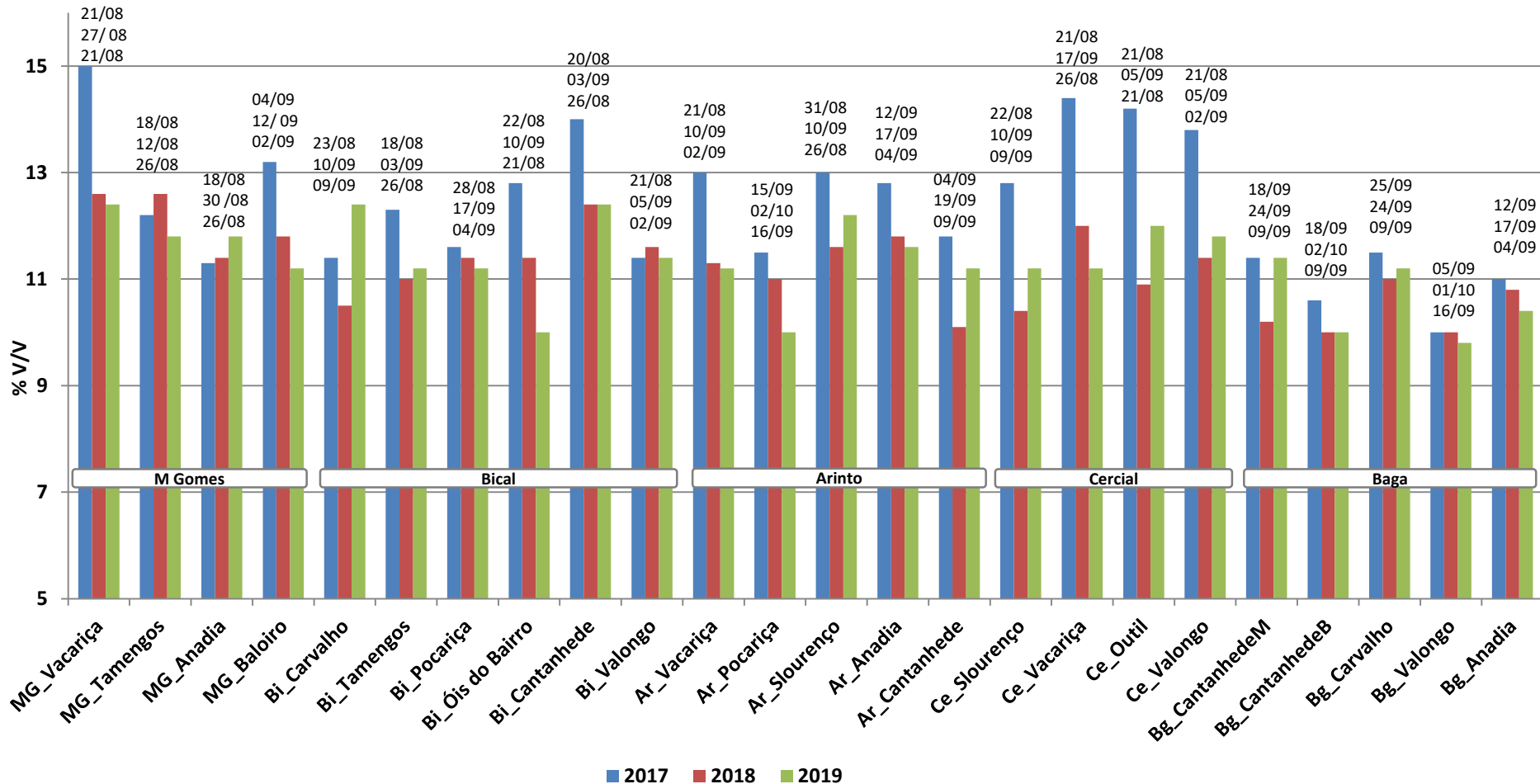
✓ Peso médio do bago em Anadia com descidas nos 3 anos consecutivos

Peso médio do bago- último controlo



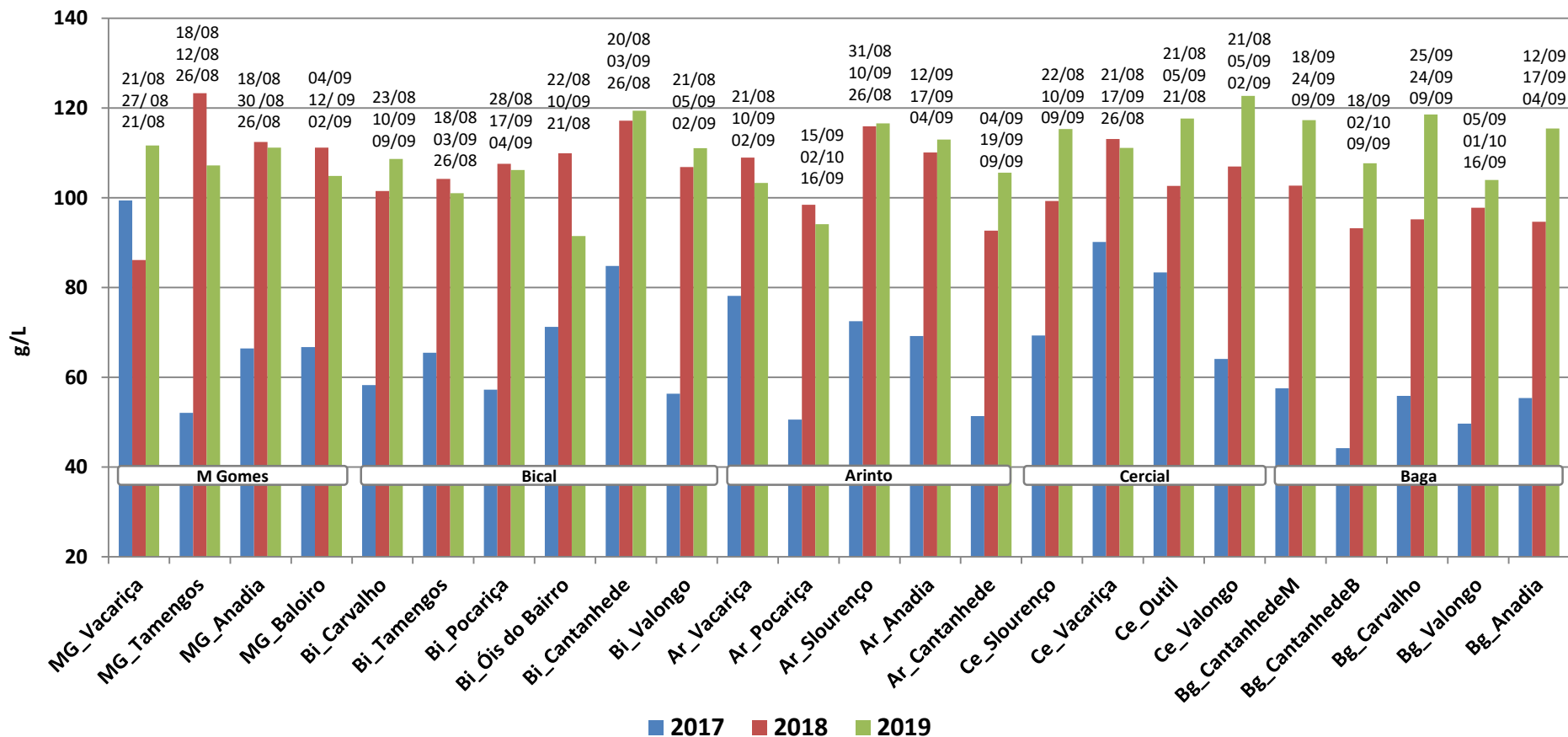
- ✓ Ano de 2018 com maior peso médio do bago em todas as castas (exceção Maria Gomes) devido a ser um ano com mais precipitação
- ✓ No geral, Arinto (exceção Pocariça) e Bical com o menor peso médio do bago

Álcool provável - último controlo



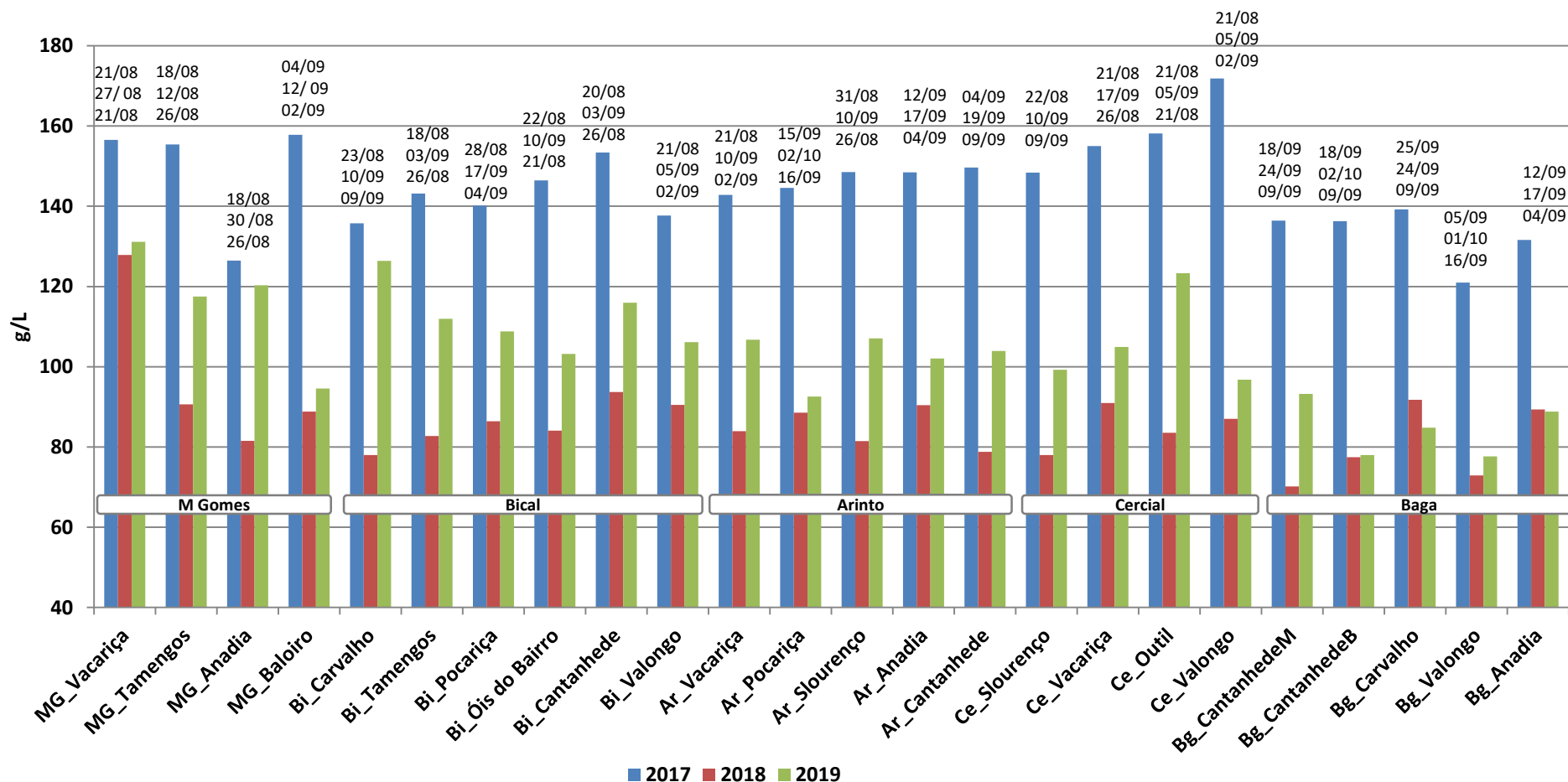
- ✓ No geral, ano de 2017 com maior teor de álcool provável por ser um ano com a Temp média superior
- ✓ Casta Baga com menor álcool provável (média 10,9; 10,4 e 10,6)

Glucose- último controlo



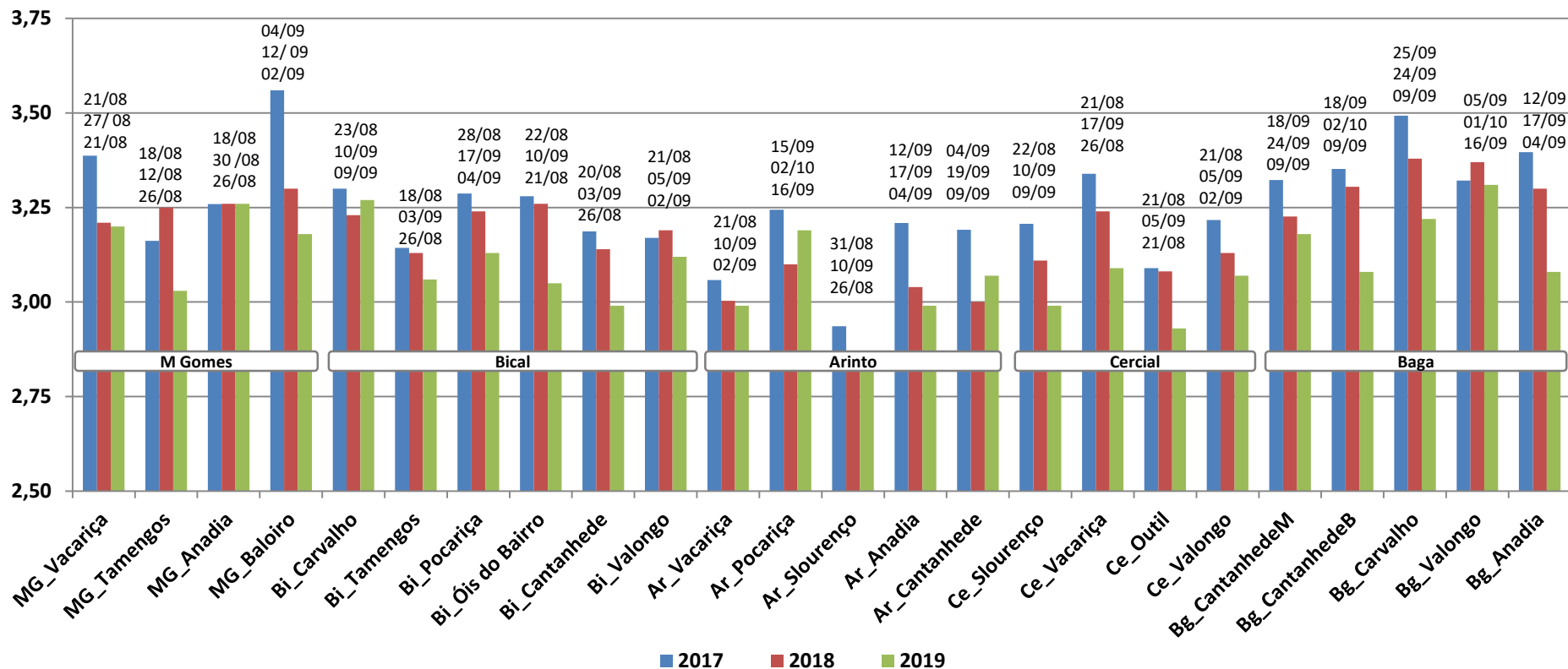
- ✓ Ano de 2017 com menor teor em glucose (média 65 g/L), em alguns casos por colheita mais cedo
- ✓ Ano de 2019 com teores muito semelhantes a 2018, apesar da vindima ter ocorrido mais cedo

Frutose- último controlo



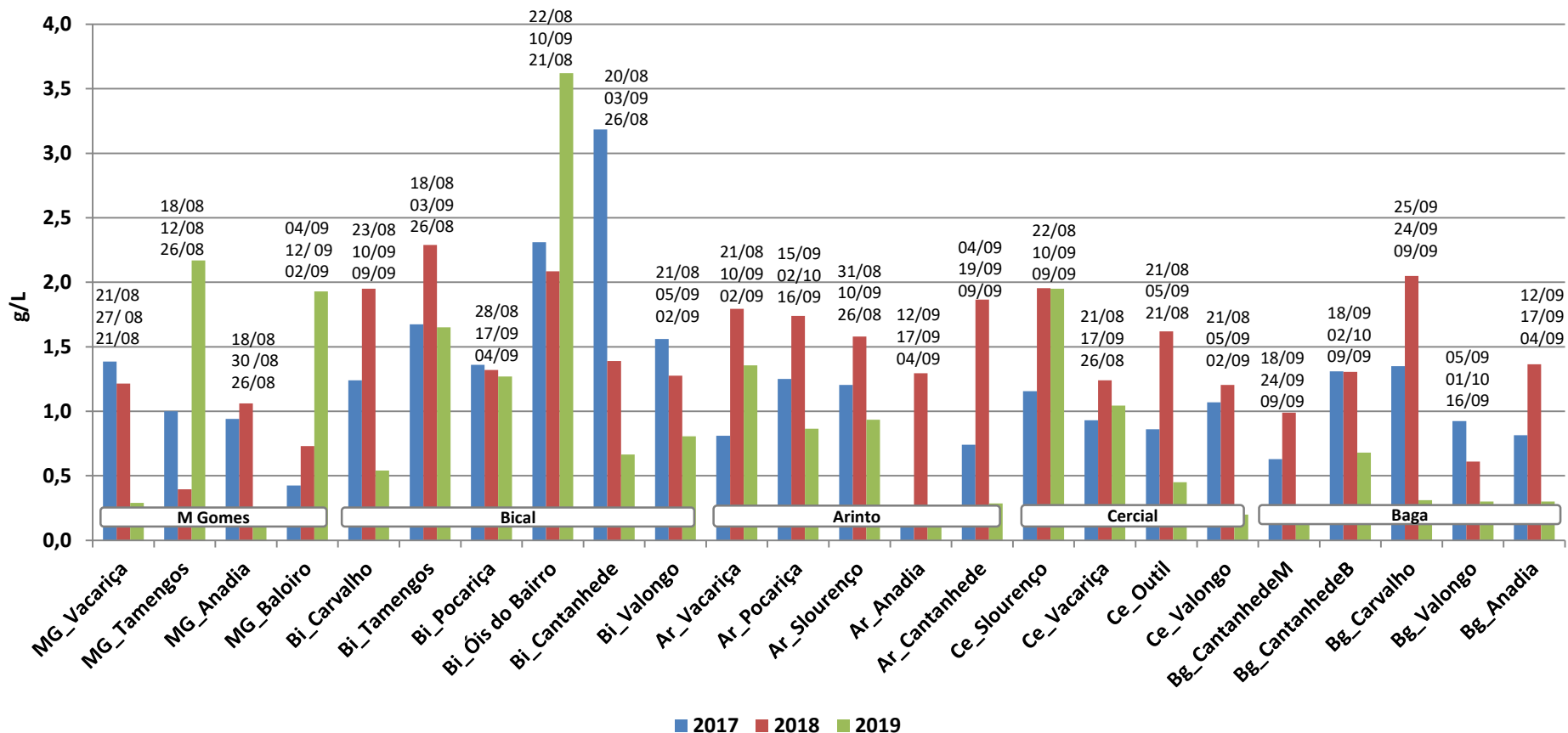
- ✓ Ano de 2017 com maior teor em frutose (cerca de 140 g/L), valor que excede o de glucose indicando sobre maturação
- ✓ No geral, a maturação ocorreu mais tarde em 2018

pH- último controlo



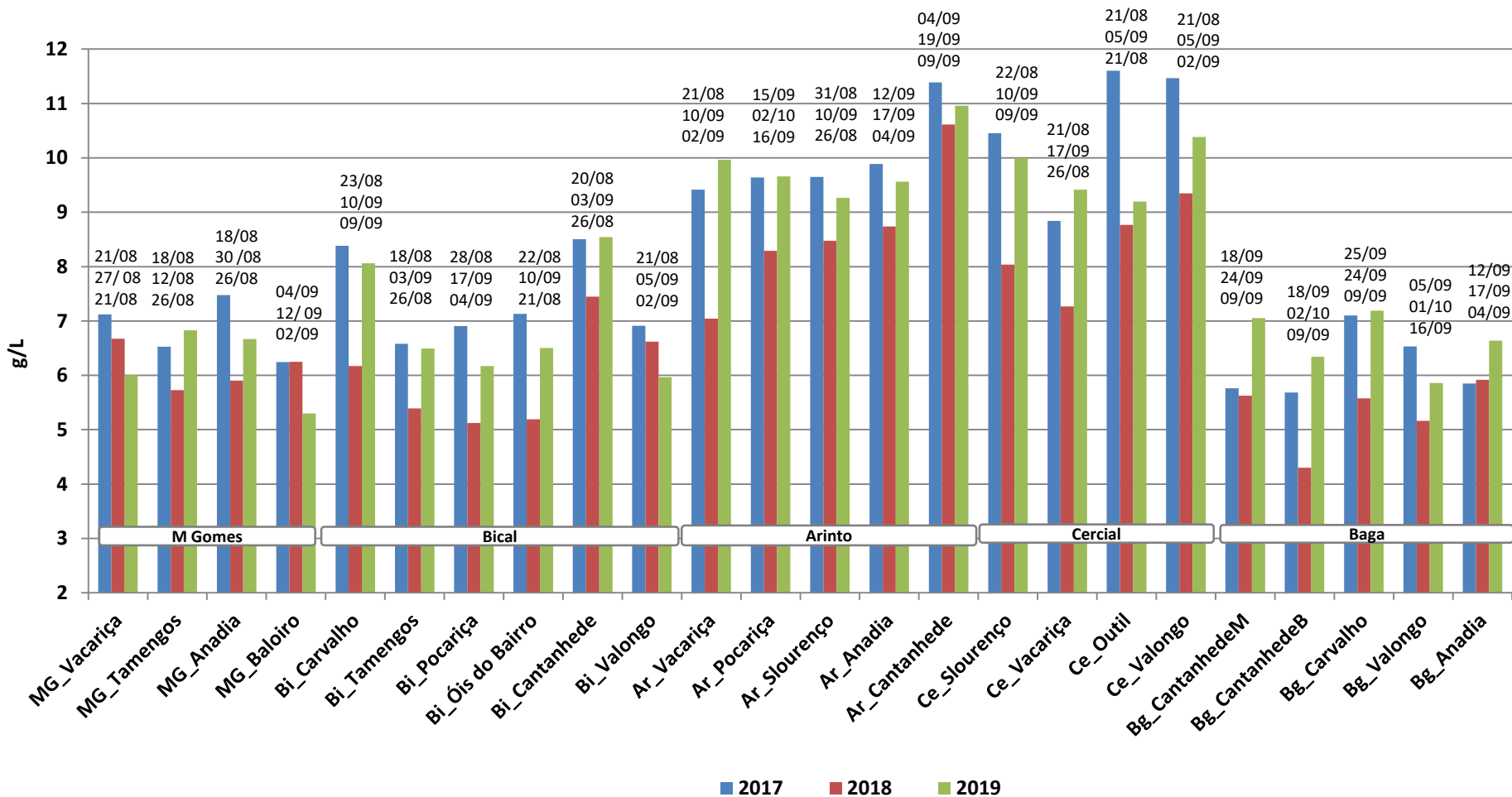
- ✓ Ano de 2017 com mostos menos ácidos (Temp média superior)
- ✓ Arinto com mostos mais ácidos (3,13; 3,00; 3,02 em 2017, 2018 e 2019 respetivamente)

Ácido Málico- último controlo



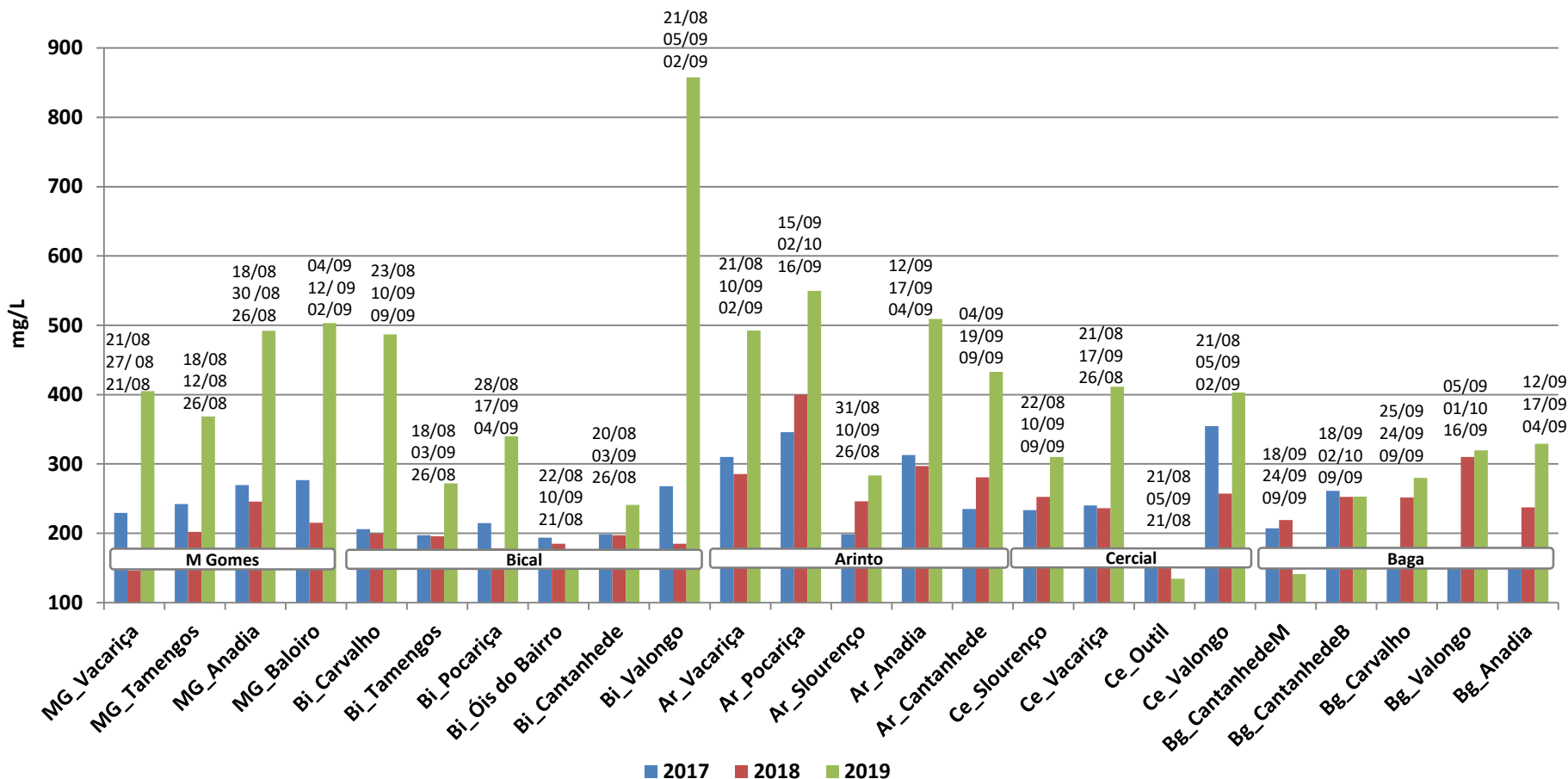
- ✓ Ano de 2018 com mais ácido málico (devido a um maior número de horas de frio e primavera mais fresca), com algumas exceções
- ✓ Bical, a casta com mais ácido málico nos 3 anos (1,89 ; 1,72 e 1,43 g/L)

Ácido Tartárico- último controlo



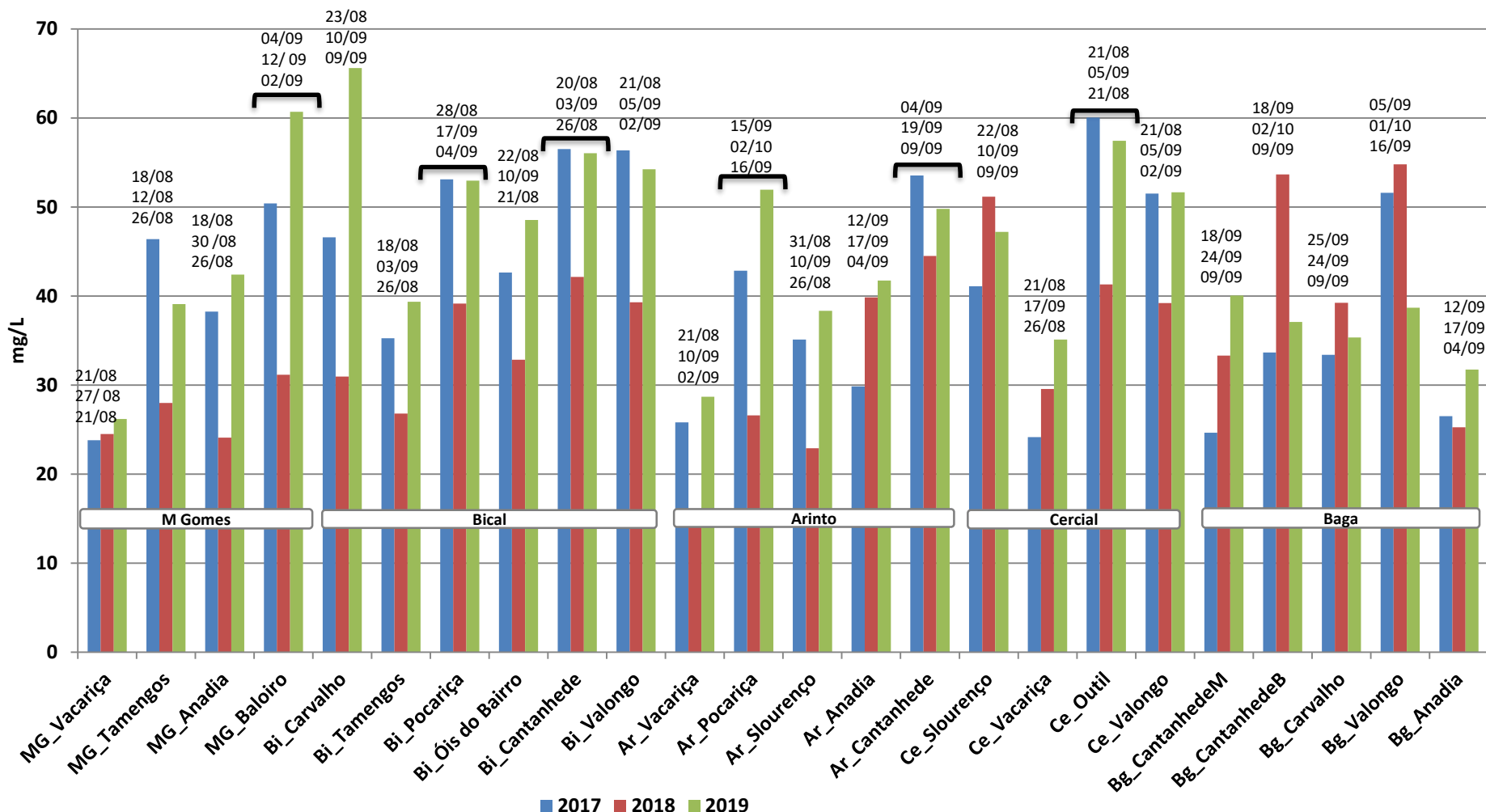
- ✓ Ano de 2017 e 2019 com mais ácido tartárico (devido a uma primavera mais quente)
- ✓ Arinto (10; 8,63 e 9,88 g/L) e Cercial (10,23; 8,34 e 9,75g/L) com valores mais elevados em ácido tartárico

Ácido Cítrico- último controlo



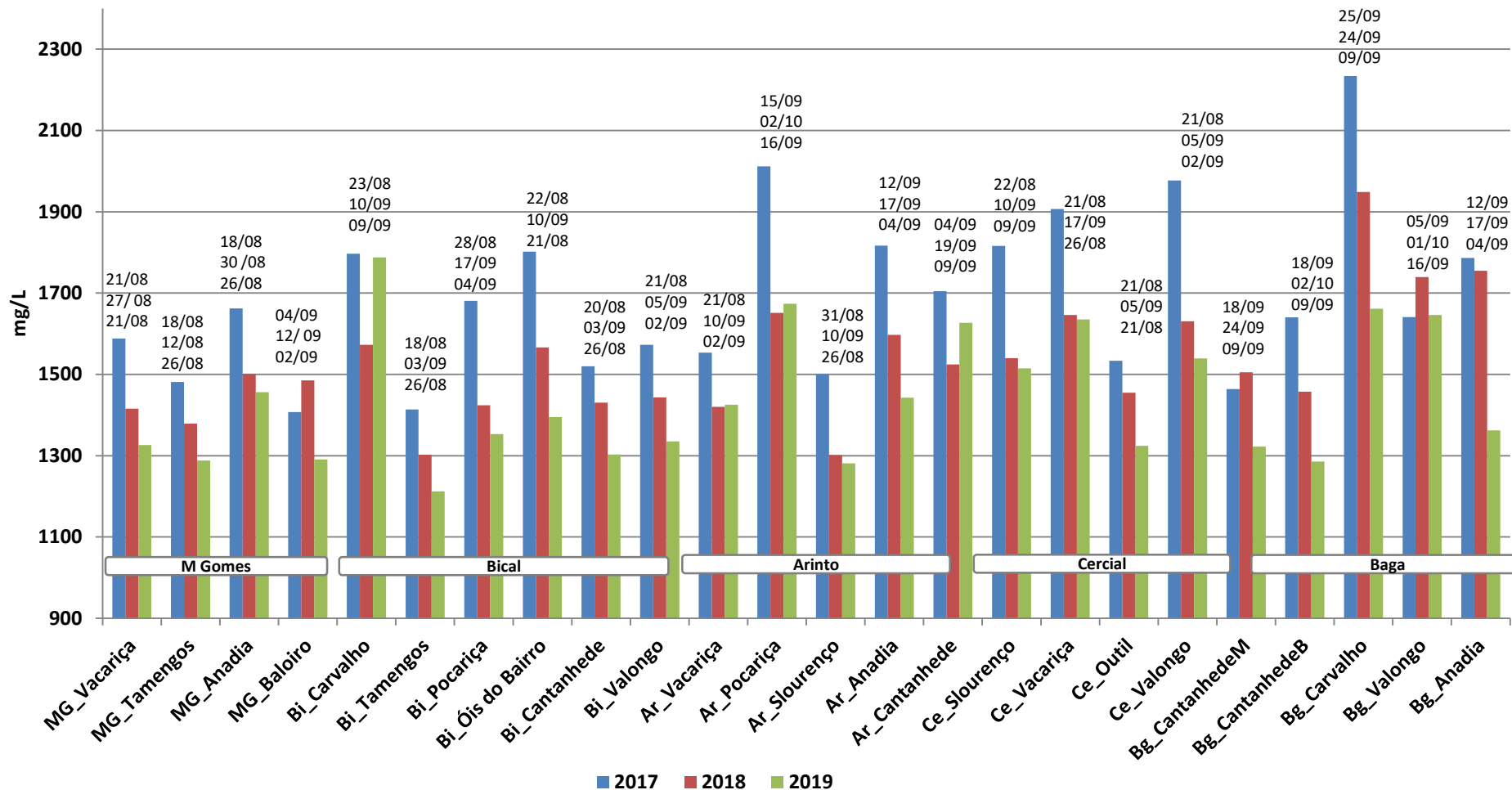
- ✓ Ano de 2019 com mais ácido cítrico
- ✓ Arinto é a casta com mais ácido cítrico em 2017 e 2018 (280; 302 mg/L), no entanto em 2019 é Maria Gomes

Cálcio- último controlo



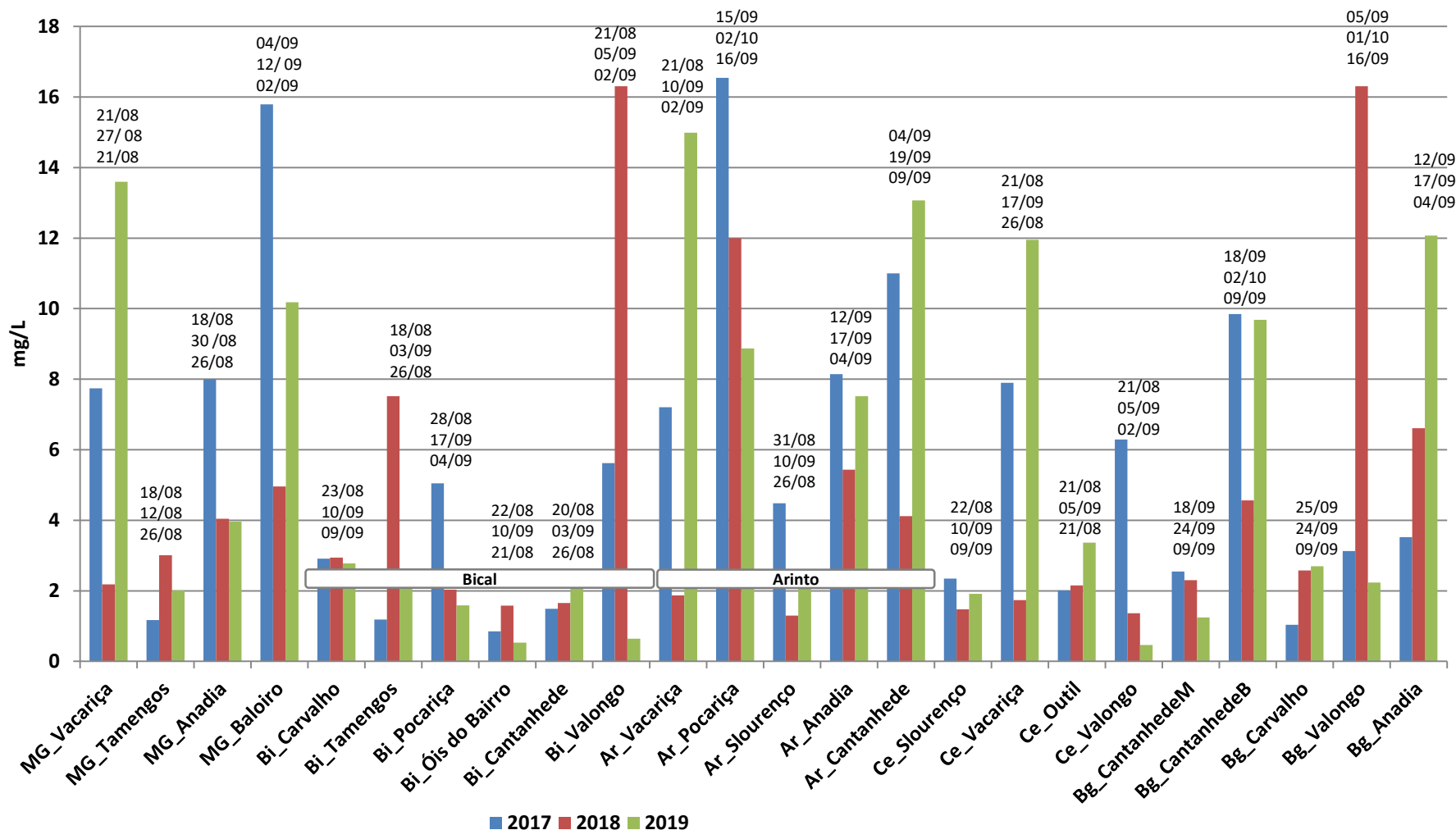
- ✓ Geralmente, Cantanhede com teores mais elevados em cálcio (vinhas em estudo são de solos calcários)
- ✓ Ano de 2017 e 2019 com mais cálcio em Maria Gomes, Bical e Arinto do que em 2018

Potássio- último controlo



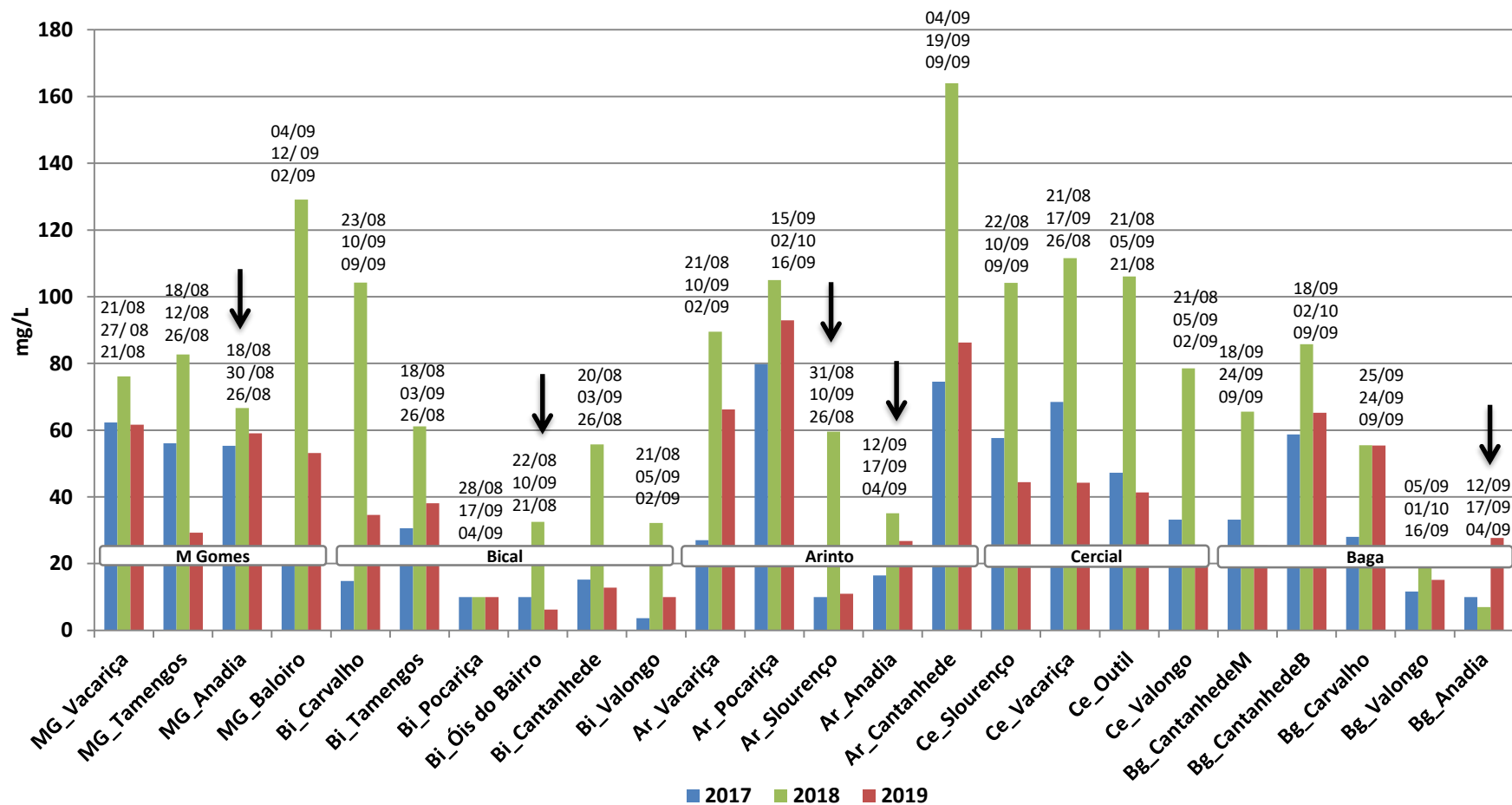
✓ Ano de 2017 com teores mais elevados em potássio (de acordo com os valores de pH que são também mais elevados)

Cobre- último controlo



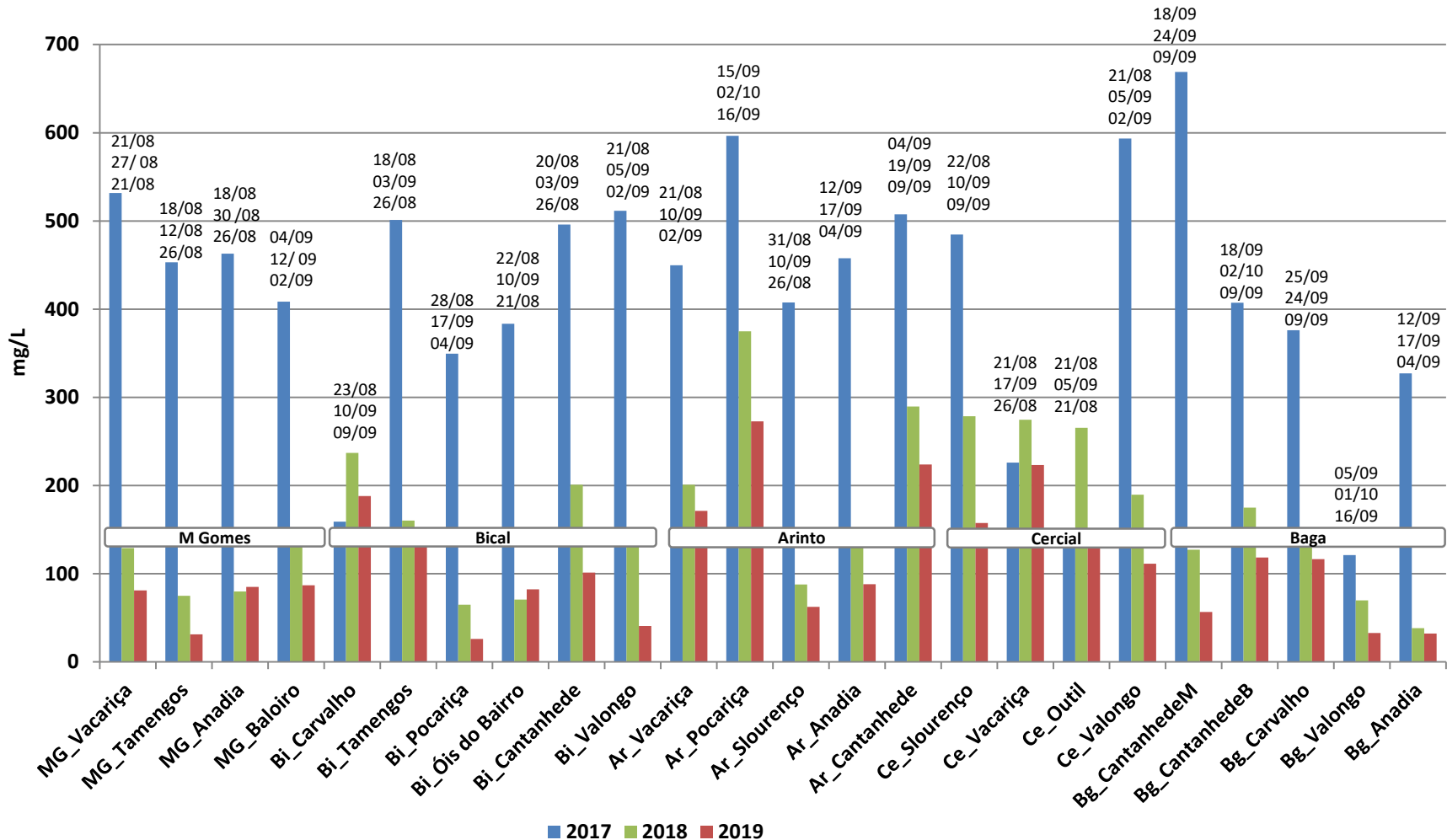
- ✓ No geral, ano de 2017 com maior quantidade em cobre
- ✓ Bical é a casta com menos quantidade em cobre (exceção Valongo)
- ✓ Arinto é a casta com maior quantidade em cobre (exceção São Lourenço)

Nitrogénio amoniaco- último controlo



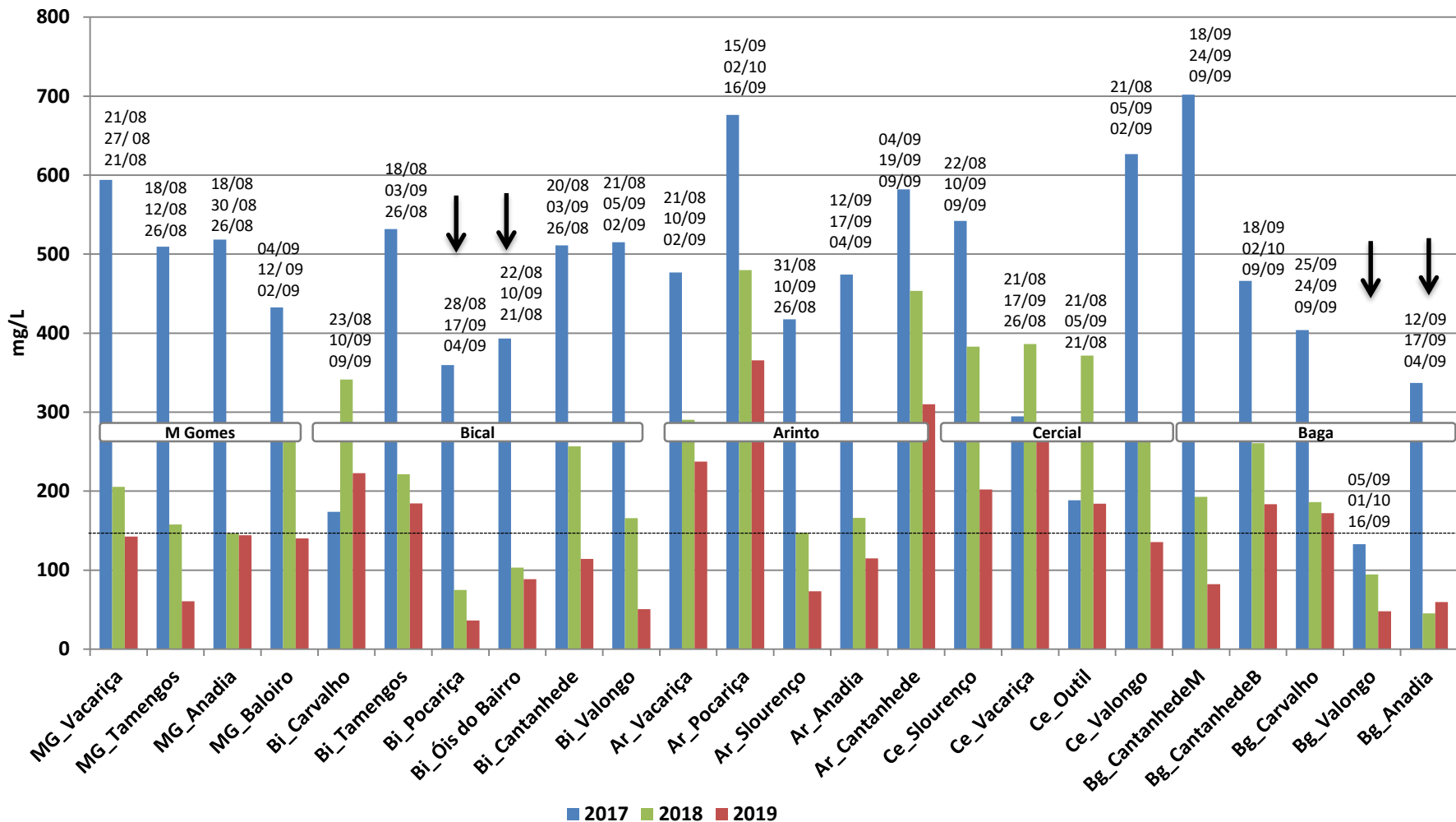
- ✓ 2018 com teores mais elevados em nitrogénio amoniaco (devido a maior precipitação)
- ✓ Bical (14, 49 e 18 mg/L) e Baga (28, 47 e 38 mg/L) com quantidades menores de nitrogénio amoniaco
- ✓ Mostos de Anadia com tendência a valores mais baixos em nitrogénio amoniaco

Nitrogénio α -amínico - último controlo



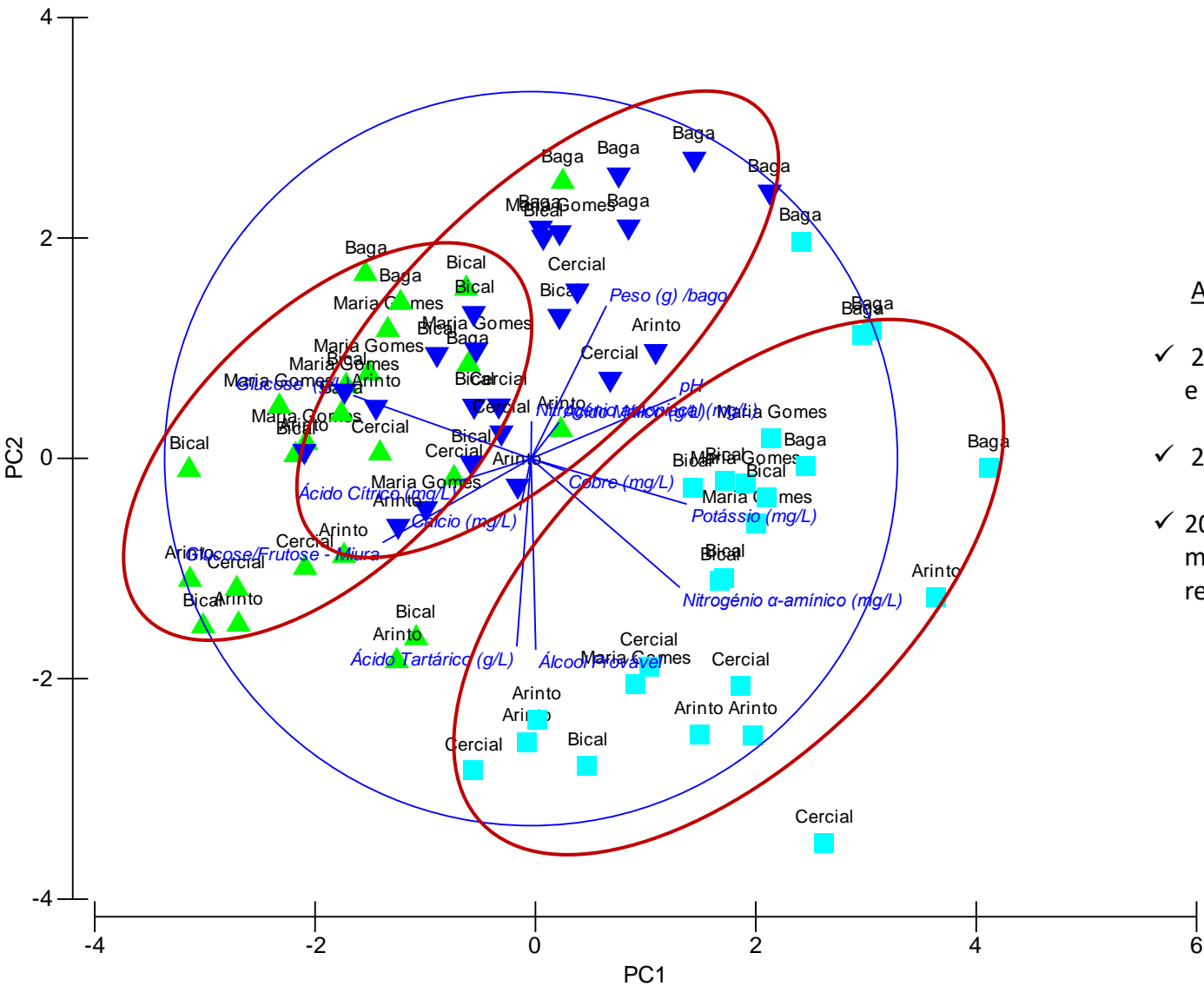
- ✓ 2017 com teores mais elevados em nitrogénio α -amínico e 2019 com menor
- ✓ Baga com menores quantidades de nitrogénio α -amínico (380, 108 e 71mg/L)

Nitrogénio assimilável - último controlo



- ✓ 2017 com teores mais elevados em nitrogénio assimilável
- ✓ Bical Pocariça, Bical Óis do Bairro, Baga Valongo e Baga Anadia com valores de Nitrogénio assimilável inferiores a 150 mg/L em 2018 e 2019

PCA- último controlo



Microvinificações 2018 e 2019

Foram colhidos entre 80 a 115 kg de uvas e refrigeradas 24 h



Prensaram-se as uvas máx 0,25bar (0,1 bar na Baga)



Mosto recolhido para cubas de inox



Medição de temperatura e álcool provável



Medição de SO₂ livre



Adição de Enzima Pectolítica (2g/100L)



Microvinificações 2018 e 2019

Trasfega após 24h de clarificação



20g/100 L de levedura
(IOC 18-2007)



Fermentação a temperatura entre 16°C -17°C



- Foi adicionado azoto (6 g/35L) aos mostos com concentração de azoto assimilável inferior a 150 mg/L

Comparação mostos- vinhos

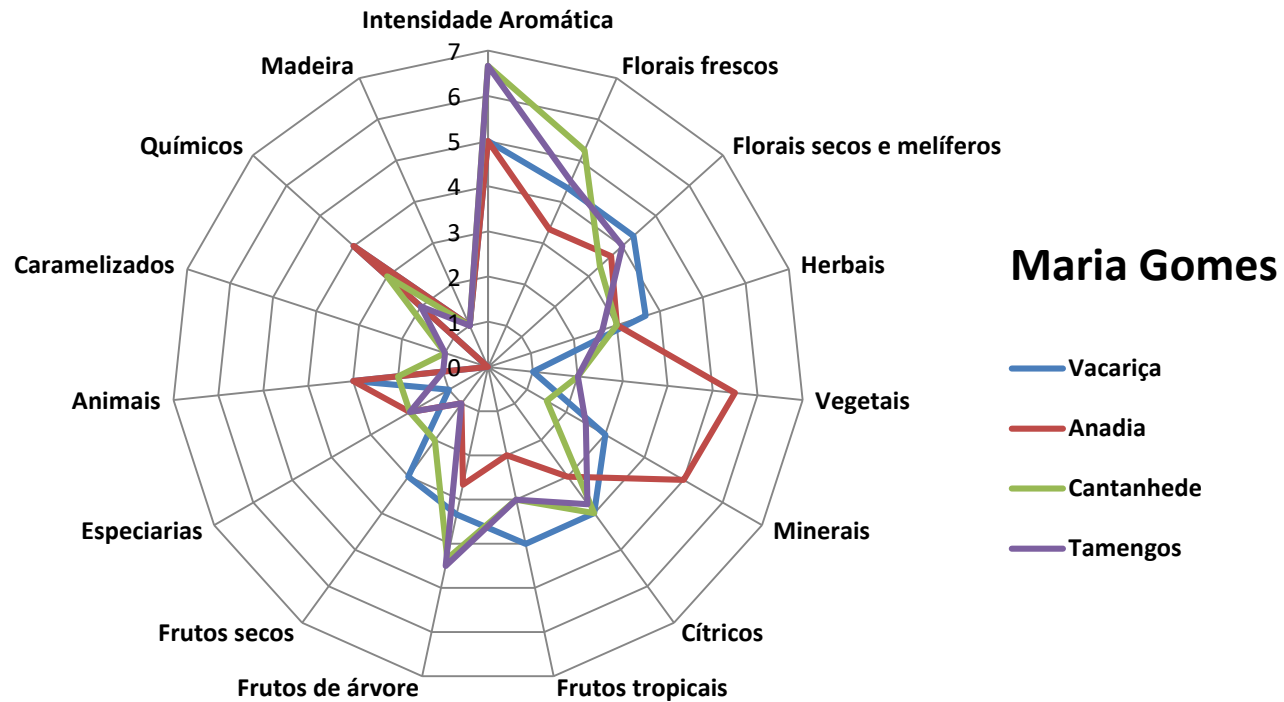
		↓		↓		=		=		=		↓		↓		↓									
		Glucose (g/L)		Glucose/ Frutose (g/L)		pH		Ácido Málico (g/L)		Ácido Tartárico (g/L)		Ácido Cítrico (g/L)		Cálcio (mg/L)		Potássio (mg/L)		Cobre (mg/L)		N2 amoniacal (mg/L)		N2 α-amínico (mg/L)			
		2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019
MG_Vacariça	Mosto	86,2	111,7	234,8	242,8	3,2	3,2	1,22	0,29	6,68	6,01	0,2	0,41	25	26,2	1416	1327	2,18	13,60	76,1	61,6	129	142,7		
	Vinho	0,0	0,3	0,1	4,5	3,2	3,2	0,99	0,96	4,48	3,29	0,2	0,20	22	42,7	1592	675	0,14	0,35	>10	>10	17	14,5		
MG_Anadia	Mosto	112,5	111,2	161,7	231,5	3,3	3,3	1,10	0,20	5,91	6,67	0,3	0,49	24	42,4	1501	1457	4,05	3,96	66,6	59,1	79,9	144,2		
	Vinho	0,1	0,2	0,1	1,5	3,1	3,1	1,40	0,99	4,16	3,40	0,3	0,25	30	48,5	1630	708	0,56	0,31	>10	>10	3,5	23,8		
MG_Baloiro	Mosto	111,2	104,9	213,0	199,4	3,3	3,2	0,73	1,93	6,25	5,30	0,2	0,50	31	60,7	1485	1291	4,96	10,18	129	53,1	150	140,1		
	Vinho	0,1	0,2	0,8	3,6	3,3	3,2	0,90	1,64	4,4	3,09	0,2	0,26	34	74,8	1168	636	0,51	0,72	>10	>10	20,5	15,0		
MG_Tamengos	Mosto	123,4	107,3	230,1	224,8	3,3	3	0,40	2,17	5,73	6,83	0,2	0,37	27	39,1	1379	1288	3,01	2,02	82,7	29,3	75	60,6		
	Vinho	0,0	0,6	0,0	10,6	3,2	3,1	0,90	1,59	5,21	3,95	0	0,24	29	60,6	1438	695	1,1	0,22	>10	>10	18,4	0,0		
Bi_Carvalho	Mosto		108,7		235,0		3,3		0,54		8,06		0,49		65,6		1788		2,78		34,6		222,9		
	Vinho		0,3		4,9		3,1		1,30		3,35		0,26		89,2		508		0,25				29,8		
Bi_Tamengos	Mosto	104,2	101,1	154,1	213,0	3,1	3,1	2,29	1,65	5,39	6,50	0,2	0,27	27	39,4	1303	1213	7,52	2,33	61,1	38,1	160	184,4		
	Vinho	0,1	0,5	0,8	8,6	3,1	3,1	1,70	2,10	5,05	4,55	0,1	0,23	35	48,8	1628	916	5,45	0,30	>10	>10	12,4	25,0		
Bi_Pocariça	Mosto	107,6	106,2	200,0	215,0	3,2	3,1	1,32	1,27	5,13	6,17	0,2	0,34	39	53,0	1424	1353	2,04	1,59	>10	10,0	64,9	36,2		
	Vinho	0,0	0,5	0,1	9,3	3,2	3,1	1,40	2,23	4,21	3,33	0,2	0,23	50	63,9	1813	728	0,45	0,12	>10	>10	0	3,0		
Bi_Valongo	Mosto	106,9	111,1	210,8	217,2	3,2	3,1	1,28	0,81	6,62	5,97	0,2	0,86	39	54,3	1444	1335	0,29	0,64	32,2	10,0	134	50,7		
	Vinho	0,1		0,1		3,1		1,30		5,05		0,2		46		1735		0,41		>10	>10	14,9			
Bi_Óis do Bairro	Mosto	109,9	91,5	212,3	194,7	3,3	3,1	2,09	3,62	5,19	6,50	0,2	0,16	33	48,6	1567	1395	1,58	0,53	32,5	6,2	70,6	88,5		
	Vinho	0,0	0,0	0,0	1,6	3,2	3	1,40	2,86	3,44	4,42	0,2	0,23	68	61,7	1613	875	0,43	0,19	>10	>10	10,6	4,8		
Bi_Cantanhede	Mosto	117,2	119,4	172,9	235,4	3,1	3	1,39	0,67	7,45	8,55	0,2	0,24	42	56,1	1431	1303	1,66	2,26	55,7	12,8	201	114,1		
	Vinho	0,3	0,3	0,5	7,2	3	2,9	1,60	1,40	6,4	5,35	0,1	0,24	70	85,3	1415	543	0,58	0,22	>10	>10	23,8	8,5		

- Parâmetros que descem após vinificação: glucose, glucose/frutose, cobre, nitrogénio amoniacal e nitrogénio alfa- amínico
- Parâmetros que se mantêm aproximadamente iguais: ácido cítrico, cálcio e pH

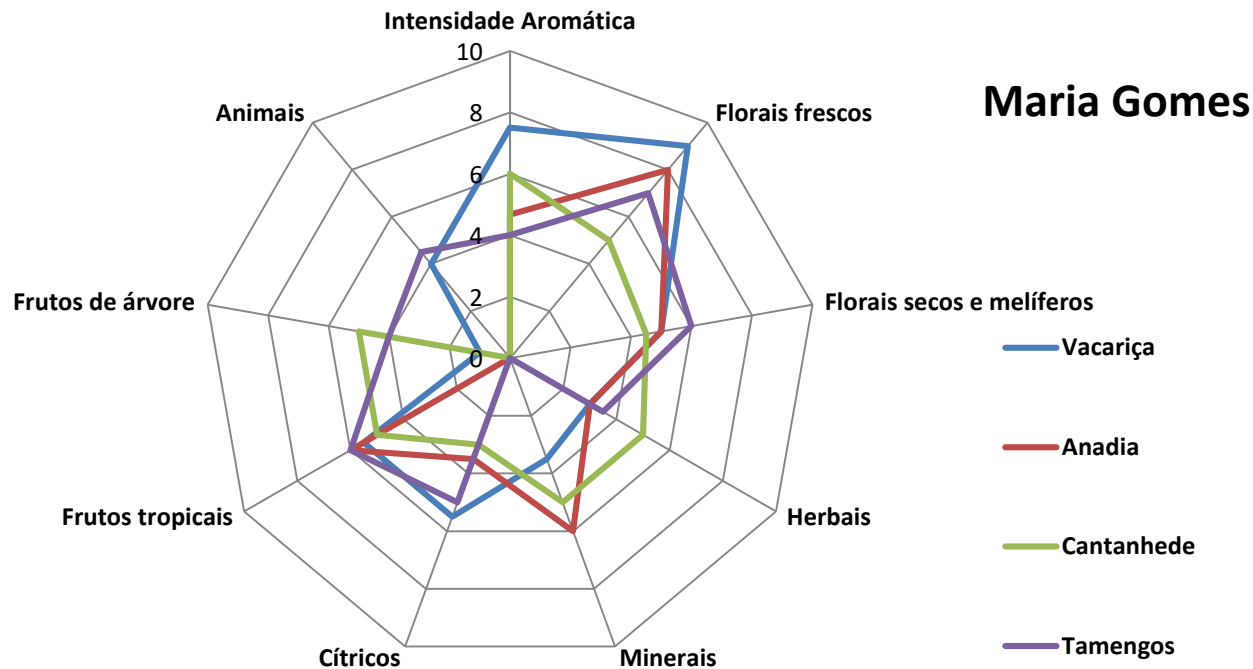
Comparação mostos- vinhos

		Glucose (g/L)		Glucose/ Frutose (g/L)		pH		Ácido Málico (g/L)		Ácido Tartárico (g/L)		Ácido Cítrico (g/L)		Cálcio (mg/L)		Potássio (mg/L)		Cobre (mg/L)		N2 amoniacal (mg/L)		N2 α-amínico (mg/L)	
		2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019
Ar_Vacariça	Mosto	109	103	206	210	3	3	1,8	1,4	7,05	9,97	0,29	0,5	15	29	1420	1426	1,87	15	89,5	66,22	201	237,58
	Vinho	0,07	0,17	0,25	2,1	3	3	1,1	1,5	6,01	4,96	0,18	0,3	40	47	1345	701	0,06	0,21	>10	>10	15,3	17,755
Ar_Pocariça	Mosto	98,5	94,1	170	187	3,1	3,2	1,7	0,9	8,29	9,66	0,4	0,5	27	52	1652	1674	12	8,87	105	92,9	375	365,7
	Vinho	0,33	0,24	0,52	0,26	3	3	1,3	1,3	8,1	5,41	0,4	0,4	57	64	711	502	7,19	0,61	>10	>10	59	20,78
Ar_Sloureço	Mosto	116	117	177	224	2,9	2,9	1,6	0,9	8,48	9,27	0,25	0,3	23	38	1302	1281	1,3	2,06	59,5	10,995	87,9	73,335
	Vinho	0,11	0,18	3,58	4,55	2,9	2,9	1,4	1,8	8,23	5,75	0,22	0,3	43	49	1730	648	0,61	0,15	>10	>10	3,3	4,605
Ar_Anadia	Mosto	110	113	209	215	3	3	1,3	0,1	8,74	9,56	0,3	0,5	40	42	1597	1443	5,44	7,52	35,1	26,74	131	114,75
	Vinho	0,19	0,35	2,31	5,88	3	2,9	1,3	1,4	6,32	5,2	0,37	0,4	65	62	1409	596	3,92	0,14	>10	>10	13,5	16,615
Ar_Cantanhede	Mosto	92,7	106	168	210	3	3,1	1,9	0,3	10,6	11	0,28	0,4	45	50	1525	1627	4,12	13,1	164	86,27	339	310,05
	Vinho	0,42	0,43	0,56	7,18	2,9	2,9	1,3	1,3	6,72	6,38	0,29	0,4	44	84	475	437	0,22	0,46	>10	>10	47,2	32,47
Ce_Sloureço	Mosto	99,3	115	189	215	3,1	3	2	2	8,04	10	0,25	0,3	51	47	1540	1515	1,48	1,92	104	44,43	279	202,05
	Vinho	0,04	2,39	0,06	19,9	3,1	2,8	1,1	1,4	5,84	6,77	0,24	0,2	46	92	1199	489	0,06	0,21	>10	>10	28,8	16,79
Ce_Valongo	Mosto	107	123	202	220	3,1	3,1	1,2	0,2	9,35	10,4	0,26	0,4	39	52	1631	1540	1,37	0,47	78,5	24,13	190	135,43
	Vinho	0,05	0,16	0,08	3,25	3	2,9	1,2	0,8	5,05	5,41	0,27	0,3	66	67	1295	527	0,14	0,12	>10	>10	8,5	2,63
Ce_Vacariça	Mosto	113	111	167	216	3,2	3,1	1,2	1	7,27	9,42	0,24	0,4	30	35	1646	1635	1,74	12	112	44,275	275	267,58
	Vinho	0,05	0,24	0,22	3,82	3,1	3,1	1,2	1,3	4,59	4,11	0,25	0,2	55	51	1310	581	0,09	0,25	>10	>10	28	28,48
Ce_Outil	Mosto	103	118	194	241	3,1	2,9	1,6	0,5	8,77	9,2	0,18	0,1	41	57	1455	1325	2,16	3,37	106	41,37	265	184,05
	Vinho	0,13	3,84	0,59	19,3	2,9	2,9	1,1	1,9	6,16	5,44	0,18	0,3	37	64	852	711	0,3	0,18	>10	>10	18,2	21,67
Bg_CantanhedeM	Mosto	103	117	179	211	3,2	3,2	1	0,2	5,63	7,06	0,22	0,1	33	40	1505	1323	2,31	1,25	65,5	25,46	127	82,23
	Vinho	0,03	1,7	0,64	15,1	3	3	1,1	1,4	4,66	4,87	0,25	0,3	48	57	1211	639	0,34	0,27	>10	>10	12,4	3,03
Bg_CantanhedeB	Mosto	93,2	108	168	186	3,3	3,1	1,3	0,7	4,3	6,34	0,25	0,3	54	37	1458	1286	4,57	9,68	85,7	65,19	175	183,54
	Vinho	0,26	0,27	0,65	5,09	3,1	3	1,3	2,1	4,09	4,15	0,32	0,3	80	64	1220	677	0,19	0,16	>10	>10	18,4	14,435
Bg_Carvalho	Mosto	95,2	119	174	203	3,4	3,2	2,1	0,3	5,58	7,19	0,25	0,3	39	35	1949	1662	2,58	2,7	55,5	55,42	131	172,07
	Vinho	0,02	0,45	0,31	6,5	3,2	3,1	1,6	1,3	2,8	3,04	0,36	0,4	75	65	1629	750	0,23	0,2	>10	>10	9,4	8,7
Bg_Valongo	Mosto	97,8	104	176	182	3,4	3,3	0,6	0,3	5,17	5,86	0,31	0,3	55	39	1740	1646	16,3	2,24	24,6	15,125	69,9	48,025
	Vinho	0,1	0,07	1,54	2,08	3	3	1	0,8	4,2	3,46	0,34	0,3	90	47	1639	809	24,5	0,19	>10	>10	2,7	0
Bg_Anadia	Mosto	94,7	115	195	204	3,3	3,1	1,4	0,3	5,92	6,64	0,2	0,3	25	32	1755	1362	6,61	12,1	7	27,675	38,4	59,755
	Vinho	0,04	0,17	0,21	4,38	3,1	2,9	1,2	0,9	3,36	4,66	0,27	0,3	64	63	1657	770	0,43	0,73	>10	>10	0	0,01

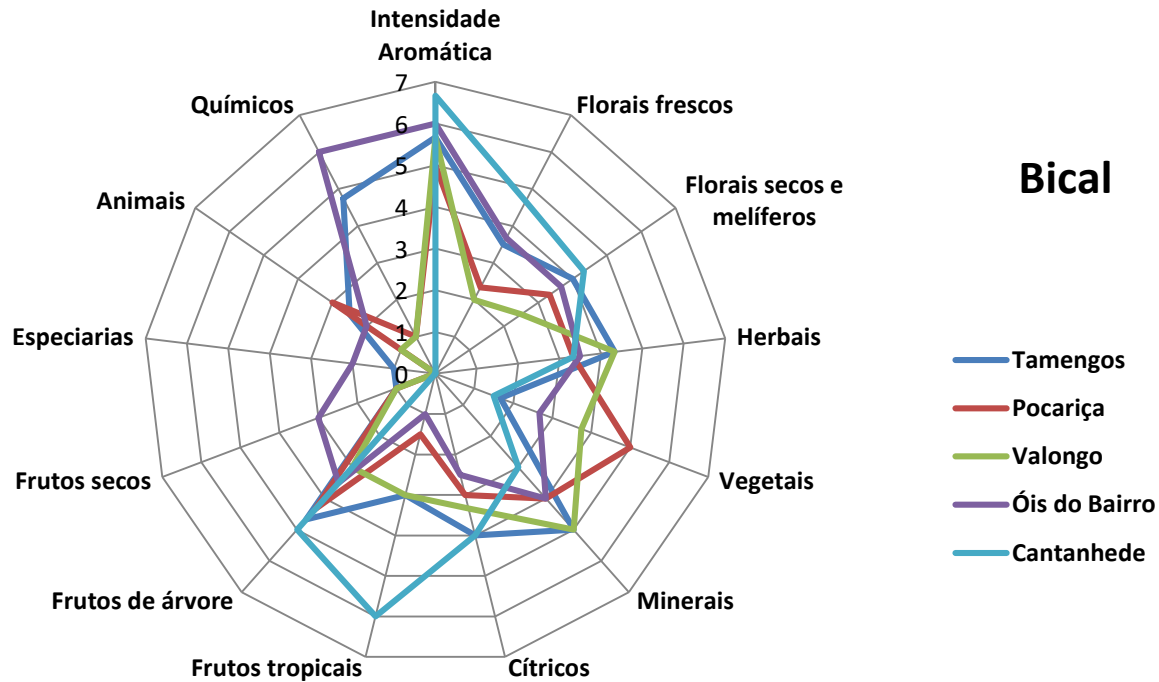
- Parâmetros que descem após vinificação: glucose, glucose/frutose, cobre, nitrogénio amoniacal e nitrogénio alfa- amínico
- Parâmetros que se mantêm aproximadamente iguais: ácido cítrico, cálcio e pH



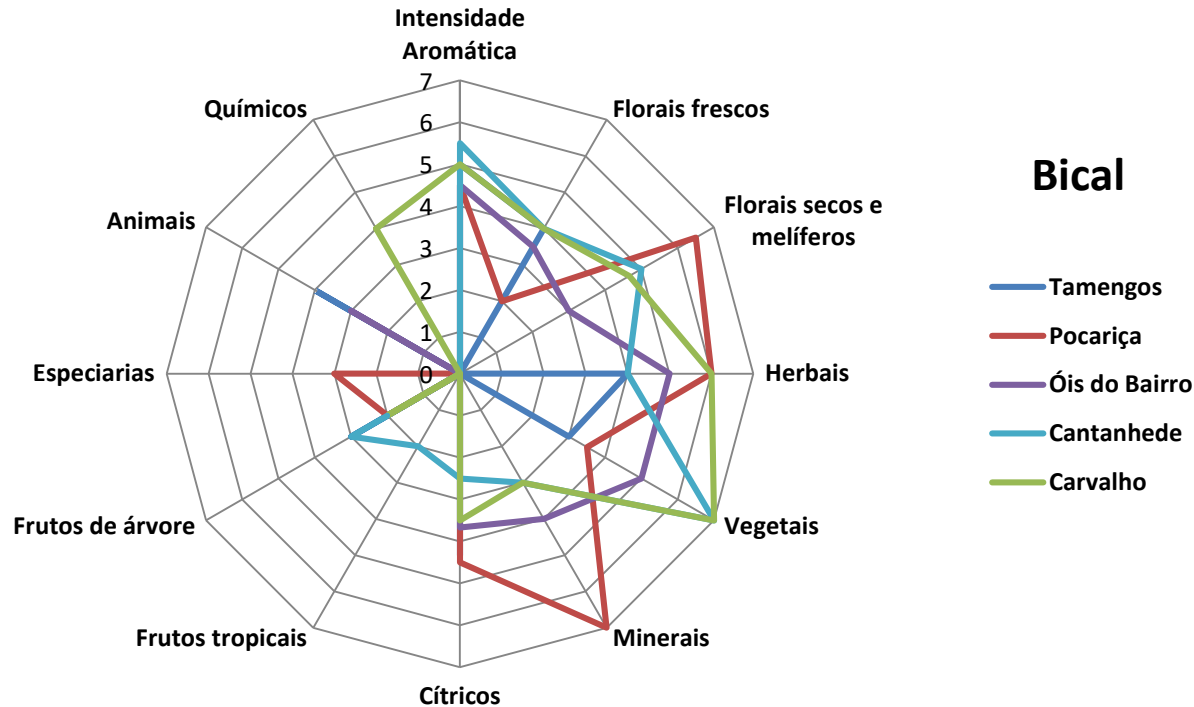
- Vinho Maria Gomes Vacariça com mais aroma a florais secos e melíferos e herbais, e ainda frutos tropicais e frutos secos
- Vinho Maria Gomes Cantanhede com mais aromas florais frescos
- Vinho Maria Gomes Anadia com maior expressão a nível de aromas vegetais e minerais



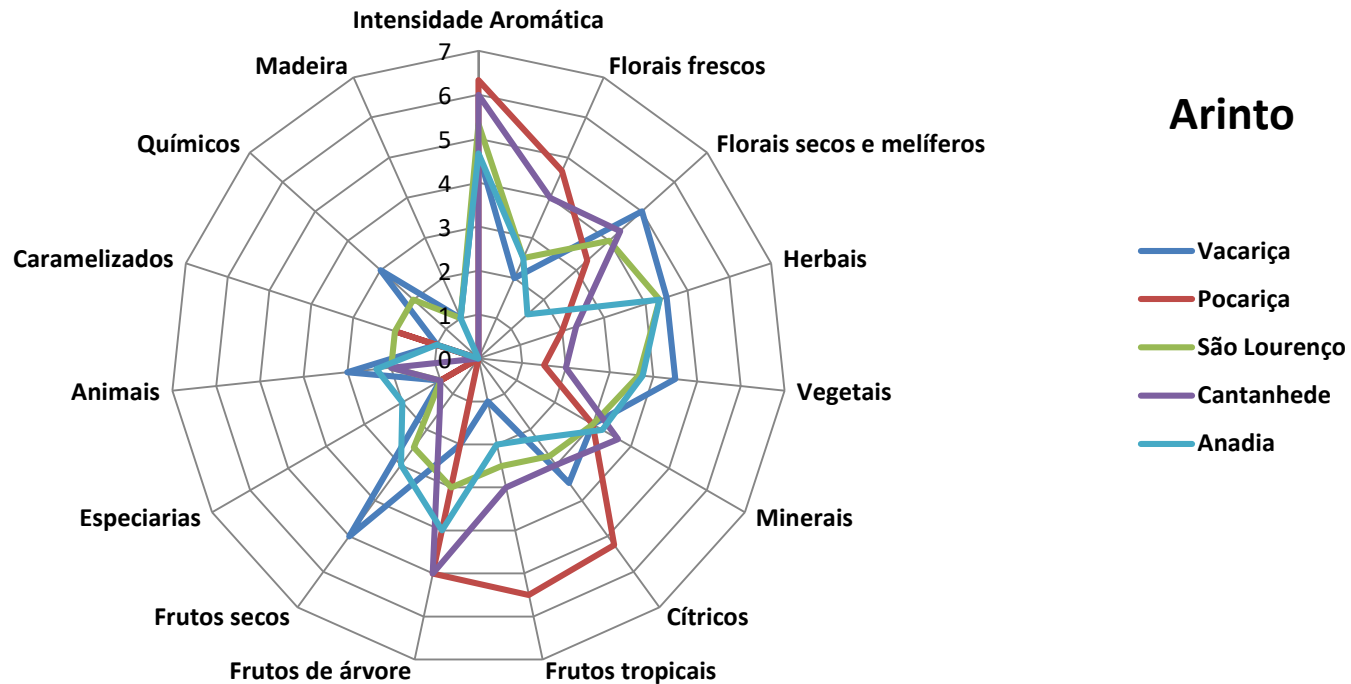
- Vinho Maria Gomes Vacariça com maior intensidade aromática e mais aroma a florais frescos e cítricos
- Tal como em 2018 Vinho Maria Gomes Anadia com mais aroma mineral
- No geral, os vinhos de Maria Gomes são caracterizados por aromas a florais frescos, secos e melíferos, frutos tropicais



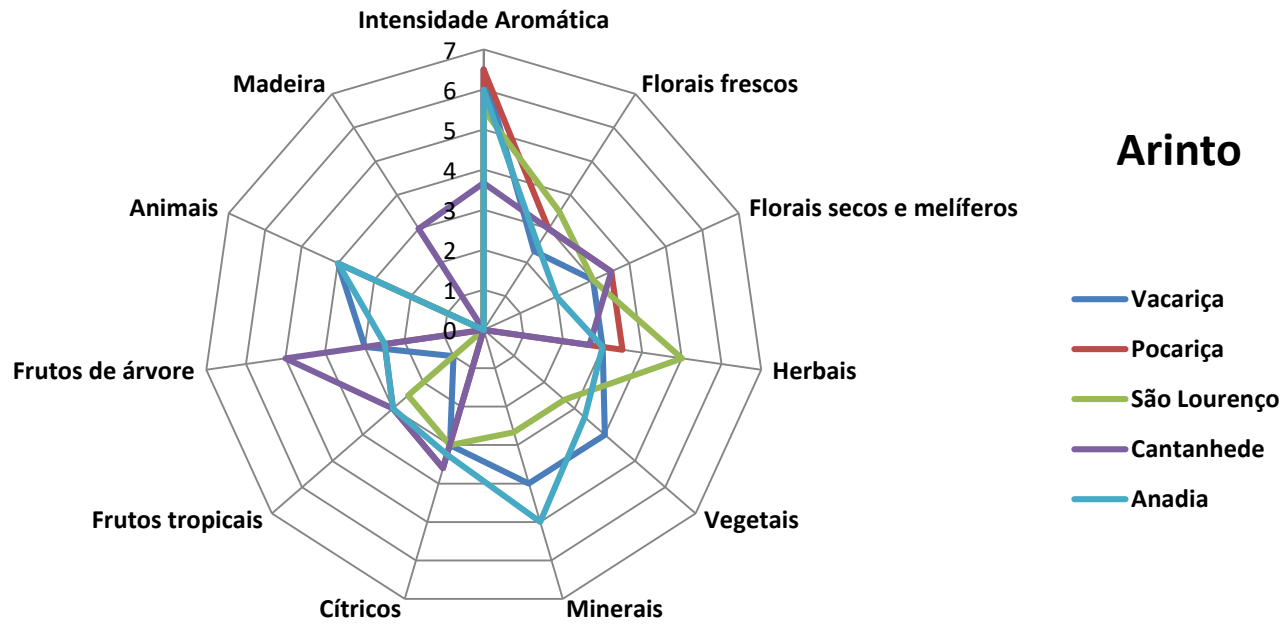
- Vinho Bical de Cantanhede com maior intensidade aromática, sobretudo em frutos tropicais e de árvore, mas também florais frescos e secos
- Vinho Bical da Pocariça com menor intensidade aromática e maior aroma vegetal



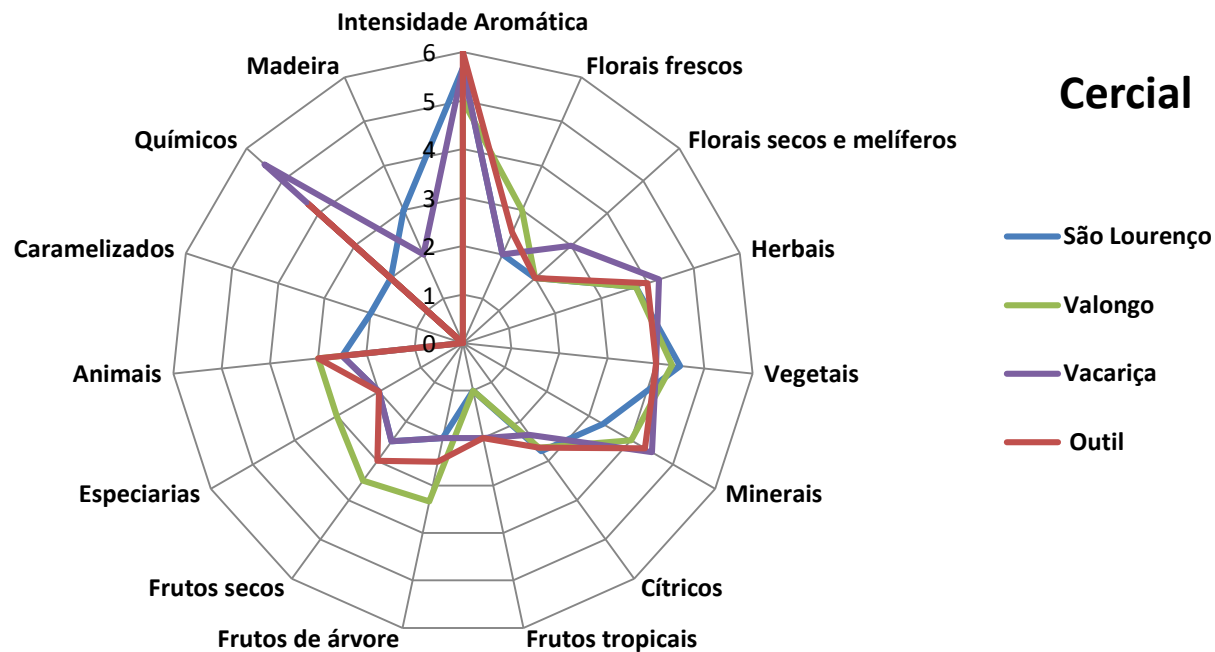
- Vinho Bical de Cantanhede com maior intensidade aromática, tal como em 2018, sobretudo vegetais e florais secos e melíferos
- Vinho Bical da Pocariça com maior aroma a minerais, florais secos e melíferos e especiarias
- Vinho Bical do Carvalho com maior aroma vegetal, herbal



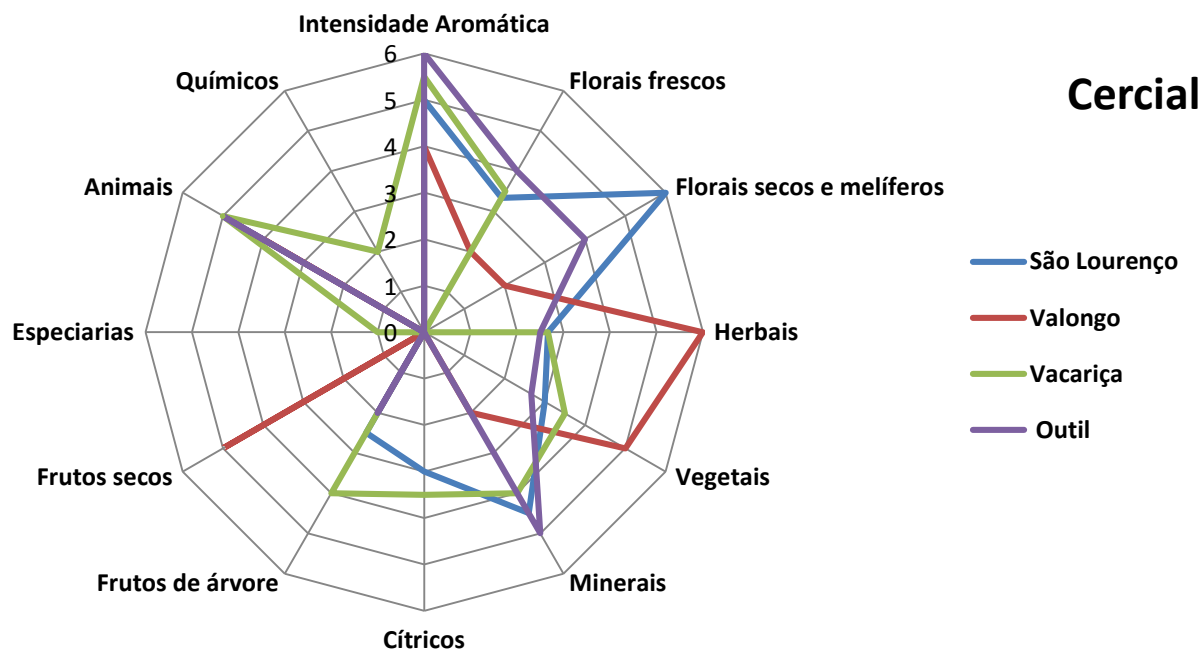
- Vinho Arinto da Pocariça com maior intensidade aromática, sobretudo em aroma de frutos tropicais, de árvore e aromas cítricos
- Vinho Arinto de Vacariça com aromas vegetal, herbal e florais secos, e ainda a frutos secos



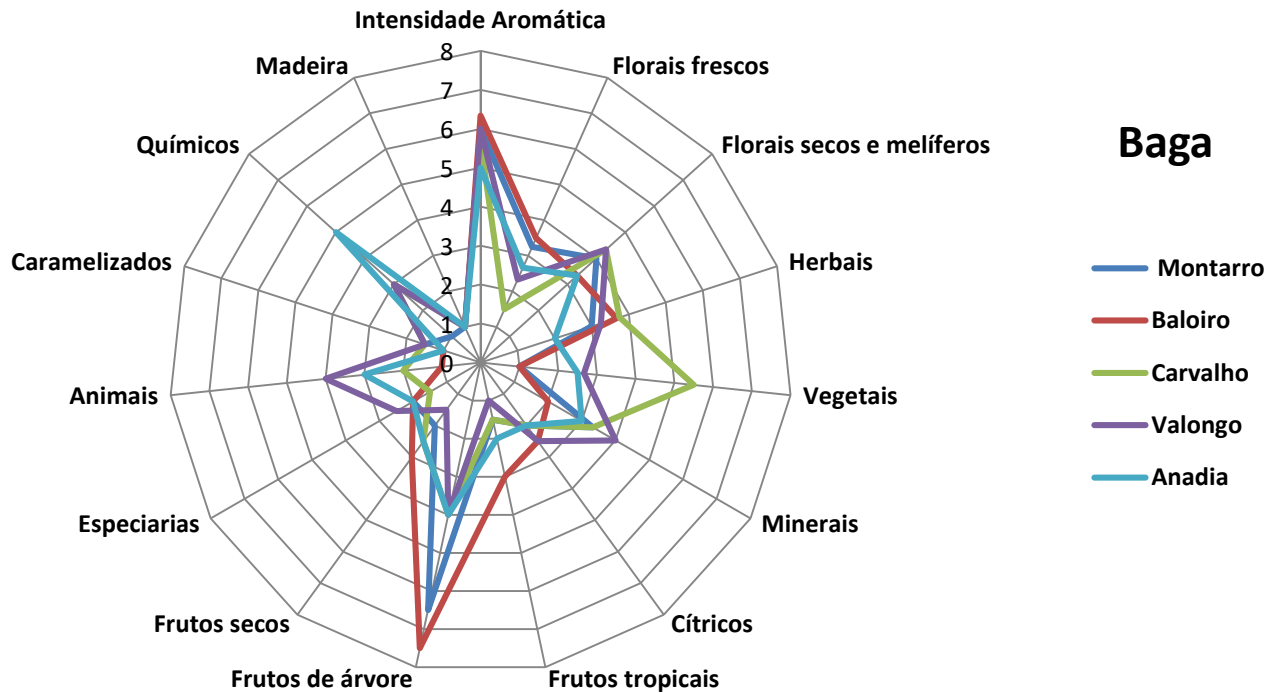
- Vinho Arinto Anadia com maior aroma a minerais
- Vinho Arinto de São Lourenço com mais aromas herbais
- Vinho Arinto de Cantanhede com maior aroma a frutos de árvore, madeira e cítricos



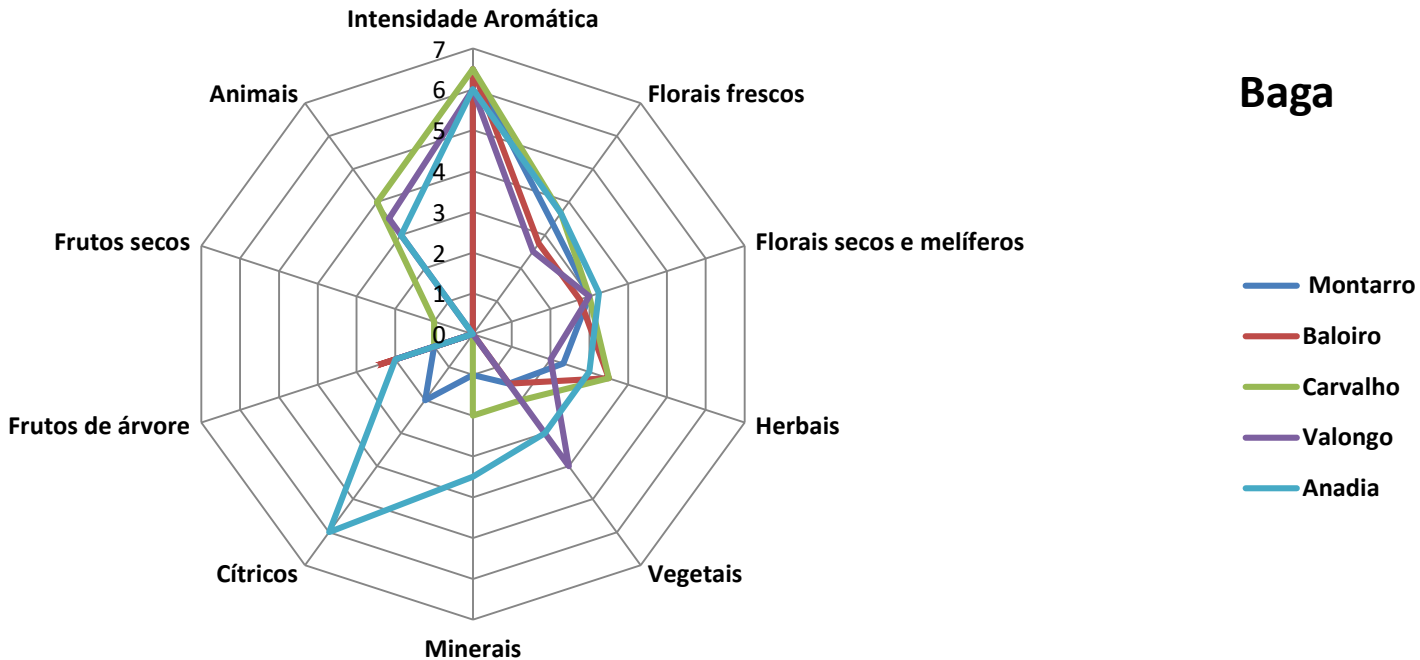
- No geral, Vinho Cercial com maior expressão a nível de aromas herbais, vegetais e minerais
- Vinho Cercial Valongo com maior aroma a frutos secos, de árvore e especiarias



- Vinho Cercial São Lourenço com maior aroma a florais secos e melíferos
- Vinho Cercial Valongo com maior expressão em aromas herbais e vegetais e frutos secos



- No geral, vinhos Baga com maior expressão a nível de aromas de frutos de árvore
- Vinho Baga Carvalho com mais aroma vegetal



- No geral, vinhos Baga com aromas florais frescos , secos e melíferos e ainda herbais e vegetais
- Vinho Baga Anadia com mais aroma a Cítricos

Financiamento:

O Projeto eBairrada (O Espumante como vector de valorização da Região), com referência CENTRO-04-3928-FEDER-000001, foi financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), através do Programa Operacional da Região Centro (CENTRO 2020).

Agradecemos a todos os privados pela cedência de uvas para a realização deste trabalho, e à DRAP Centro pela cedência de uvas bem como o espaço e equipamentos para a realização das microvinificações.

Obrigada pela vossa atenção



Cofinanciado por:

