



## Outrora "Clássico 2016"

O vinho "Outrora" Clássico Bairrada é um tributo às vinhas centenárias, matriarcas da região e testemunhas de outros tempos. As uvas são selecionadas de entre videiras com 80 a 120 anos da nossa vinha no Vale de Cadoiços. A vinificação em lagares com pisa a pé das uvas com engajo, além de ser também uma técnica de outrora, acreditamos que continua a ser o melhor caminho para obter grandes vinhos desta casta. O estágio de dois anos em carvalho e posterior repouso em garrafa dão a elegância e o equilíbrio necessário a um vinho que se pretende saborear durante muitos anos.

### A COLHEITA DE 2016

O ano de 2016 caracterizou-se por uma primavera bastante fria e chuvosa e por um verão seco e quente, tendo a chuva reaparecido no final de Setembro, já depois destas uvas terem sido colhidas. As elevadas amplitudes térmicas da zona e as frescas noites Bairradinas permitiram obter um vinho carregado de frescura, elegância e profundidade.

Enólogos: Nuno do Ó & João Soares

## Ficha técnica

REGIÃO: D.O.C. BAIRRADA

COLHEITA: 2016

CASTA: BAGA (100%)

Nº GARRAFAS: 2500

PRODUTOR: V PURO

CLIMA: Mediterrânico com influência Atlântica. Grandes amplitudes térmicas com dias quentes e noites frescas e húmidas.

SOLOS: Argilosos com margas calcárias.

VINIFICAÇÃO: Uvas parcialmente desengaçadas e fermentadas lentamente em lagar com pisa a pé.

ESTÁGIO: 24 meses em barricas de carvalho francês (50% novas), com fermentação maloláctica tardia.

Engarrafamento em Setembro de 2018 e estágio em garrafa desde então.

### CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

Álcool: 13 %

pH: 3,31

Acidez total: 6,2 g/l

Acidez volátil: 0,58 g/l

Açúcar residual: 2,2 g/l

### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor profunda. Nariz em que as notas iodadas e minerais dominam, tendo como pano de fundo aromas de cereja e sugestões de chocolate negro, pimenta preta, amoras e notas fumadas. Na boca, todas estas notas aromáticas são potenciadas pela estimulante acidez e envolvente estrutura. A prova vai sendo pontuada por leves sensações salinas que acrescentam fulgor ao longo final.

### OUTRAS NOTAS

Este vinho tem potencial para envelhecer durante muitos anos em garrafa.

Guardar as garrafas deitadas em local fresco (15-17°C)

Beber à temperatura de 16°C a 17°C.

V PURO, LIMITADA - Rua de Santo António nº 148, 3050-322.  
MEALHADA- PORTUGAL - tlm +351 939 687 404/+351 965 428 300  
vpuro.ndo@gmail.com / vpuro.is@gmail.com - www.outroravpuro.wordpress.com

**PRRO**

