COZs-c2-Baga

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Portogallo
Regione: Aveiro
Vitigni: Baga, Maria Gomes, Arinto
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 2,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 12 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in lagar di cemento. Affinamento in barrique di quinto passaggio.
Solforosa totale: 15 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.200

PRODUTTORE

TIAGO TELES

Tiago Teles

PERCHÉ

Il Cozs-c2-Baga, nato dalla collaborazione dei vignaioli portoghesi Tiago Teles e Antonio Marques da Cruz, è un vino rosso sincero e senza fronzoli, proprio come lo volevano loro. Equilibrato, sapido, con un sorso scorrevole e beverino, che porta con sé sensazioni salate e di erbe aromatiche.

QUANDO

Il Cozs-c2-Baga è un vino talmente versatile e da tutto pasto che è il compagno ideale per situazioni di grande convivialità in famiglia. Fatelo provare alla nonna, che di solito non beve, vedrete che una volta assaggiato, non riuscirete più a levarglielo dalla tavola.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it