



Quinta do Ortigão



ORTIGÃO COLHEITA BRANCO

Produtor
Quinta do Ortigão.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Arinto, Bical e Maria Gomes.

Teor Alcoólico
12,5%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Desengace total, maceração pelicular a frio, defecação estática natural, fermentação alcoólica a 15o. Citrina definida. Notas citrinas, pêssego, alperce fresco e seco. Detentor de uma interessante mineralidade de final de boca, termina com persistência consistente.

Harmonização
Ideal para acompanhar saladas, carnes brancas e todos os tipos de peixe grelhado.



ORTIGÃO COLHEITA TINTO

Produtor
Quinta do Ortigão.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Baga, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

Teor Alcoólico
13,5%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Cor rubi e nuances violeta. Límpido. Frutos vermelhos, morango. Jovem, macio e equilibrado. Temperatura recomendada de consumo: 16°C.

Harmonização
Acompanha todos os tipos de carne e pratos de bacalhau.



ORTIGÃO RESERVA TINTO

Produtor
Quinta do Ortigão.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Baga e Touriga Nacional.

Teor Alcoólico
13,5%.

Tempo de Barril
Fermentação alcoólica a 28° e 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

Notas de prova
Límpido, intenso em frutos vermelhos e nuances de tostados. Frutado, macio, encorpado e persistente. Temperatura recomendada de consumo: 16° a 18°C.

Harmonização
Carnes vermelhas e queijos macios.



ORTIGÃO ARINTO BICAL

Produtor
Quinta do Ortigão.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Arinto e Bical.

Teor Alcoólico
13%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Frutas cítricas e maçã verde. Fresco e frutado, bem balanceado..

Harmonização
Peixe Grelhado e frutos do mar.



ORTIGÃO SAUVIGNON BLANC

Produtor
Quinta do Ortigão.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Sauvignon Blanc.

Teor Alcoólico
13%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Desengace total, maceração pelicular a frio, defecação estática natural, fermentação alcoólica a 16°, sendo o final em barricas novas de carvalho francês Allier. Citrina definida. Cristalino. Típico da casta, frutos tropicais e frutos exóticos. Frutado, fresco, macio e bem equilibrado. Temperatura recomendada de consumo: 8° a 10°C

Harmonização
Como aperitivo, peixes grelhados e mariscos.



ORTIGÃO ROSÉ

Produtor
Quinta do Ortigão.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Baga e Touriga Nacional.

Teor Alcoólico
12%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Desengace total, maceração pelicular a frio, fermentação alcoólica a 15°. Rosa pálido - Provence Cristalino. Perfumado, floral com leves notas a cereja e amoras. Pleno de textura e finesse, seco, fresco e longo. Temperatura recomendada de consumo: 6° a 8°C.

Harmonização
Como aperitivo, peixes grelhados e mariscos.