

# Adega Guimarães

## Tinto 2020

*Vinhão, Padeiro*

De cor violeta escura, os aromas a ameixa e amoras silvestres são as principais nuances desta mistura de castas nativas. Os aromas frutados e o sabor fresco deste vinho são verdadeiramente agradáveis e atraentes.

### Vinificação

As uvas que dão origem a este vinho são provenientes de vinhas selecionadas de acordo com o solo granítico e exposição solar.

A vindima é manual e a fermentação ocorre a temperatura controlada para realçar os melhores sabores da fruta nas uvas. Séculos de herança cultural dão origem a este estilo único de vinho tinto

### Condições de desenvolvimento

No Minho, a influência do Atlântico provoca um clima ameno que permite a existência de vales verdejantes e maturações suaves que resultam em vinhos naturalmente aromáticos, leves e frescos.

**Garrafas produzidas:** 20.000  
**Enólogos:** Fernando Moura  
Pedro Campos

**Detalhes técnicos:** 11,0% Alc.  
1,5 g/L RS  
7,6 g/L TA

