



ANO: 2018

TEOR ALCOÓLICO:
12,5%

ESTÁGIO:
PELO MENOS 12 MESES EM CAVE
E 2 MESES APÓS DEGORGEMENT

REGIÃO:
BAIRRADA

DENOMINAÇÃO:
DOP

CASTAS:
BAGA

NOTAS DE PROVA:
COR ROSADA DEFINIDA. AROMA A FRUTOS VERMELHOS
FRESCOS, PREDOMINANTE EM MORANGO E FRAMBOESA.
SABOR FRUTADO E HARMONIOSO A EVIDENCIAR UMA
FRESCURA MUITO ELEGANTE.

- _País: Portugal
- _Região: Bairrada
- _Tipo: Espumante
- _Castas: 100% Baga
- _Classificação: DOP
- _Colheita: Colheita 2018
- _Produção: 1200 garrafas/Garrafa de 750ml
- _Enólogo: Pedro Andrade
- _Vinificação: Esmagamento sem desengace, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 17°C. Espumantização pelo método clássico.
- _Maturação: Pelo menos, 12 meses em cave e dois meses após degorgement
- _Consumo: Superior a 36 meses
- _Teor alcoólico: 12,5vol.
- _Acidez total: 6 g/l
- _pH : 3,20
- _Açúcar: <4 gr/l

NOTAS DE PROVA:

- _Aspecto: Cristalino, com bolha fina e persistente
- _Cor: Rosada definida
- _Aroma: Aroma a frutos vermelhos frescos, predominante em morango e framboesa
- _Sabor: Aroma frutado e harmonioso a evidenciar uma frescura muito elegante
- _Gastronomia: Em momentos de lazer, ou para acompanhar pratos à base de peixe, marisco e pastas. Servir entre 6º e 8º
- _Garrafa: 750ml
- _Embalagem: Caixas de cartão com 6 garrafas de 750ml
- _Unidades por palete: 648garrafas=96 (12x8) Caixas por palete