



ANO: 2017

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 2017
- \_Produção: 1500 garrafas/Garrafa de 750ml
- \_Enólogo: Pedro Andrade
- \_Vinificação: Esmagamento sem desengace, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°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: 7g/l
- \_pH : 3,05
- \_Açúcar: <4gr/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