

ESPUMANTES NATURAIS



QUINTA DO VALDOEIRO BAGA/CHARDONNAY BRUTO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA
Região Bairrada País Portugal | Ano 2016

Solo Argilo-calcário

Graduação Alcoólica 12,5 % vol.

Acidez Total 5,5 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 6 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Criteriosa seleção de uvas cultivadas na Quinta do Valdoeiro. Desengace total e prensagem suave das uvas. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional. Estágio "sur lees" prolongado para atingir maior complexidade e excelência.

Notas de Prova Cor plumbea bastante pálida, denunciando veladamente um vinho base feito com uvas tintas. Bolha média formando um cordão persistente. Aroma muito intenso, com frutos vermelhos frescos envolvidos por leves notas de padaria. Boca pautada por uma acidez refrescante que se equilibra pela suavidade da *mousse*. Longo no final de prova.



Castas

Baga
Chardonnay



Potencial de Guarda

Beber agora



Temperatura a servir

8-10 °C