

ESPUMANTES NATURAIS



QUINTA DO VALDOEIRO BAGA/ARINTO BRUTO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Bairrada **País** Portugal | **Ano** 2017

Solo Argilo-calcário

Graduação Alcoólica 12 % vol.

Acidez Total 6,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 2,0 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Criteriosa seleção de uvas da Quinta do Valdoeiro. Desengace total. 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 rosa pálida, denunciando um vinho base feito com uvas tintas. Bolha média formando um cordão persistente. Aroma intenso, com frutos vermelhos frescos envolvidos por nuances de panificação e notas de fermento. Boca pautada por uma acidez fina que se equilibra pela suavidade da *mousse*. Longo no final de prova.



Castas
Baga
Arinto



**Potencial de
Guarda**
Beber agora



**Temperatura
a servir**
8-10 °C