



## ORTIGÃO BRUT BRANCO

**Produtor / Producer** Quinta do Ortigão

**Classificação / Appellation** Bairrada DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2019

**Enólogo / Winemaker** Arminda Ferreira



**Castas / Grape Varieties:** Baga, Arinto, Bical, Cercial.

**Vinhas / Vineyards:** Localizadas no coração da Bairrada, em Anadia, entre as serras do Caramulo e Buçaco, numa elevação de cerca de 50 metros acima da linha do mar. As vinhas mais velhas foram plantadas em 1972 seguida de novas plantações em 1999. // The vineyards are located at the heart of Bairrada, in Anadia, between the Caramulo and Buçaco mountains at an elevation of about 50 meters above the sea level. The older vineyards were planted in 1972, followed by new plantations in 1999..

**Vinificação / Vinification Process:** Vinification method: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C e espumantização pelo método clássico. // Total destemming, gentle pressing, natural static decantation, controlled fermentation at 16°C. Second fermentation in bottle (Classical method).



### Notas de Prova / Tasting notes

**Cor / Colour:** Citrina e muito clara // Citric and very clear

**Aroma:** Fresco e frutado com notas fortes de maçã verde e flores brancas. // Fresh and fruity with strong hints of green apple and white flowers.

**Boca / Mouth:** Frutado e fresco com acidez bem equilibrada, trazendo uma frescura muito agradável. // Fruity, fresh and well balanced acidity, bringing a very pleasant freshness.



### Análise Química / Chemical Analysis

**Teor Alcoólico / Alcohol by vol.:** 12,5% **pH:** 3,26

**Acidez Total: / Total Acidity:** 5,9 g/L **Açúcar Total: / Total Sugar:** 2 g/L



### Acompanha / Food

Como aperitivo, saladas, peixe branco grelhado e marisco. // As an appetizer, salads, grilled White Fish and Seafood.