



CASTAS

Bical



SOLOS

Argiloso-calcários



DENOMINAÇÃO

D.O.C. Bairrada



VINIFICAÇÃO

Primeiro mosto decorrente de uma ligeira prensagem. Decantação e fermentação a frio em cuba de aço inox com temperatura controlada. Segunda fermentação ocorre em garrafa durante 24 meses e segundo o método clássico, com remuage manual e dégorgement por ação do frio.



COLHEITA

2020



ÁLCOOL 12.5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL 6.32 gr/L

PH 3,08

AÇÚCAR RESIDUAL <0.8 gr/L



NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor cítrica brilhante com uma bolha fina e elegante. No nariz sentem-se notas suaves de pêsego e frutos brancos maduros. Na boca é crocante e cremoso com uma acidez bem equilibrada. Tem um final de boca longo com elevada elegância



CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Temperatura de serviço entre os 6° e 8°C.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.



GASTRONOMIA

A sua estrutura e complexidade são ideais para harmonizar com sushi, salmão fumado, ovas de peixe ligeiramente salgadas, ostras e mariscos e peixes grelhados.



ENÓLOGO

Nuno Bastos



PRODUTOR

QUATRO CRAVOS