

# PREMIUM

## CASA DA PASSARELLA O FUGITIVO BRUTO NATURAL

Espumante



**PAÍS**  
PT

**REGIÃO**  
Dão

**PRODUTOR**  
Casa da Passarella

**TEOR ALCOÓLICO**  
11,9%

**AÇÚCAR**  
3,0 g/l

**ACIDEZ**  
7,99 g/l

**PH**  
2,87

**NOTAS E PREMIAÇÕES**  
91 pontos - Robert Parker

### DEGUSTAÇÃO

Produzido com a uva tinta Baga pelo método clássico (o mesmo de Champagne), tem excelente estrutura, elegância e frescor. As garrafas são numeradas e trazem as datas da tiragem e do dégorgement.

### UVAS

100% Baga

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

**—** Sem madeira.

### TERROIR

Clima continental seco, com solos graníticos.

### ELABORAÇÃO

Vinificação pelo método clássico. Tiragem: março de 2017. Dégorgement: janeiro de 2019

### HARMONIZAÇÃO

É perfeito para acompanhar leitão assado e outros pratos que peçam um vinho de bom corpo e frescor.