

PREMIUM

QUINTA DAS BÁGEIRAS BRUTO NATURAL ROSÉ

Espumante Rosé



PAÍS

PT

REGIÃO

Bairrada

PRODUTOR

Quinta das Bageiras

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

ACIDEZ

7,8 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Bela cor rosada, bolhas finas. Aromas de frutas frescas maduras. Na boca é jovial, seco e harmonioso.

TERROIR

Bairrada

ELABORAÇÃO

Vinificação pelo processo de bica aberta (prensagem ligeira e suave) para extração da cor ideal, com fermentação espontânea. Após a tomada de espuma, estagiou 18 meses em cave, reunindo condições ideais de frescor, jovialidade e harmonia, sem adição de licor de expedição, sendo um brut natural.

SAFRA 2017


UVAS

100% Baga

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.