

Casa da Passarella O Fugitivo Bruto Natural *Espumante*



UVAS

100% Baga

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Sem madeira

PAÍS

Portugal

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.

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.