



Espumante Bruto Branco

Classificação e Região:

D.O.C. Bairrada

Clima e solo:

Solo calcário-argiloso, clima temperado

Castas:

Cerceal, Bical, Baga

Vinificação:

Espumante natural preparado seguindo o “Método Clássico”. O vinho base depois de cuidadosa fermentação e estágio sob borras finas, com mínimo de sulfitação, foi engarrafado com adição de novas leveduras, originando segunda fermentação dentro da garrafa.

Estágio:

Período mínimo de 12 meses antes do degorgement

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina, límpido com bolha fina e persistente. Aromas bem frutados, frescos e citrinos. Sabor doce, macio e persistente. Final fresco com boa acidez e estrutura. Beber a temperatura de 6 – 8°C, como aperitivo, com sobremesas ou até acompanhando pratos de carne ou peixe.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,18

Acidez Total: 6,74 g/l

Acidez Volátil:

Açúcar: 4,30 g/l

SO₂ livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

António Narciso