



## Espumante Rosé

**Classificação e Região:**  
D.O.C. Bairrada

**Clima e solo:**  
Solo calcário-argiloso, clima temperado

**Castas:**  
Touriga Nacional e Baga

**Vinificação:**  
Vinificação: Este espumante é produzido de forma natural seguindo o "Método Clássico". A fermentação ocorre na garrafa em contato com as leveduras, seguida de um período de "remuage" antes do "degorgement".

**Estágio:**  
Período mínimo de 12 meses antes do degorgement

**Nota de Prova e gastronomia:**  
Apresenta uma bolha fina e persistente. Cor rosada. Aroma com notas frutadas jovens e frescas, acompanhadas de ligeiros aromas florais. Na boca, é um espumante fresco e harmonioso, com estrutura e volume, equilibrado em acidez e corpo, o que lhe confere um bom potencial gastronómico. Este espumante é adequado para acompanhar pratos de carne ou peixe, bem como para ser apreciado sozinho como aperitivo

**Parâmetros Analíticos**  
Título alcoométrico. 12,50%  
Ph. 3.16  
Acidez Total: 6,08 g/l  
Açúcar: 6,7 g/l  
SO2 livre:  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
António Narciso