

REGIÃO | REGION

Bairrada

CLASSIFICAÇÃO |

Vinho Espumante De Qualidade – Super Reserva

TIPO | TYPE

Branco

ANO | YEAR

2009

CASTAS | GRAPE VARIETIES

Baga

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Bica aberta e Fermentação em Inox com temperatura Controlada.

Espumantização: Método Clássico com Segunda Fermentação Em Garrafa;

ENÓLOGOS | WINEMAKERS

Bruno Seabra e António Selas

PRODUÇÃO | PRODUCTION

3000 X 75cl

ENGARRAFAMENTO | BOTTLING DATE

M 2010

---

ANÁLISE | ANALYSIS

GRADUAÇÃO | ALCOHOL BY VOL.

12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY

AÇUCAR TOTAL | RESIDUAL SUGAR

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTE

Palha com ligeiríssima tonalidade salmonada. Realça a fruta madura no aroma, com ligeiro vegetal, muito fino e elegante. Bolha muito fina e delicada. Boa Mousse, realçando várias sensações de frescura.

MATURAÇÃO/ESTÁGIO | MATURATION/AGEING

Estágio Mínimo de 3 anos na garrafa antes do “Degorgement”

CONSERVAÇÃO | RECOMMENDED STORAGE

Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 13 e 14°C (±3).

CONSUMO | CONSUMPTION

Servir à temperatura de 6 a 8°C.

GASTRONOMIA | GASTRONOMY

Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha bem açorda de marisco. Regionalmente, acompanha leitão assado da Bairrada no final e em bons pastéis de Tentúgal.

ENÓLOGOS |

Bruno Seabra e António Selas

---

DADOS LOGÍSTICOS

CAPACIDADE | CAPACITY 0,75CL

Nº GARRAFAS CAIXA | Nr OF BOTTLES IN A BOX:

Nº CAIXAS POR PALETA | BOXES:

CÓDIGO BARRAS GARrafa | BOTTLES BARCODE:

CÓDIGO BARRAS CAIXA | BOX BARCODE: