

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS BLANC DE NOIRS BAGA BAIARRADA

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Bairrada | **País** Portugal | **Ano** 2012

Solo Argilo-Calcário

Graduação Alcoólica 12,0 % vol.

Acidez Total 6,8 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 8,0 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Criteriosa seleção das parcelas de solo argiloso calcário plantadas com a casta Baga tendo em conta a sua equilibrada concentração e frescura. Vinificação do vinho base recorrendo a delicada atenção à etapa de prensagem das uvas. Mosto decantado fermentado com controlo de temperatura. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional com vista a obter um incremento de estrutura e complexidade.

Notas de Prova Vinho espumante de cor pálida acobreada. Bolha fina abundante e cordão de espuma disperso. Nariz intenso lembrando frutos secos e pétalas de flores no mesmo estado. Na boca revela-se de *mousse* suave e cremosa, com apontamentos de frutos vermelhos e acidez final revigorante.



Castas
Baga



**Potencial de
Envelhecimento**
Beber agora



**Temperatura
a servir**
8-10 °C