

FICHAS TÉCNICAS - XXIII

**ESPUMANTE 'BLANC DE NOIR BAGA' - 'BRUT NATURE' - BAIRRADA VEQPRD 2013 -
"RS - RAMA&SELAS"**

REGIÃO: Bairrada

CLASSIFICAÇÃO: VEQPRD – Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada

ANO: 2013

CASTAS: BAGA

VINIFICAÇÃO: Mosto obtido por uma prensagem curta e suave das uvas inteiras 'Baga' e fermentação do mosto clarificado em inox a temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa e em sala climatizada.

ENGARRAFAMENTO: Março de 2014

DADOS ANALÍTICOS, PROVA E CONSUMO»

GRADUAÇÃO: 12% Alc. Vol.

ACIDEZ TOTAL: 7.7 g/L Ac. Tart.

AÇUCAR TOTAL: <3,0 g/L

NOTA DE PROVA: Brilhante de cor amarela pálido claro. Bolha muito fina e persistente com boa formação de 'cordão'. Aroma frutado fino, franco e elegante com leve notas a fruta de polpa branca. Na boca é firme com estrutura, boa mousse, já com complexidade entre estágio e componente acida que persiste em harmonioso equilíbrio.

MATURAÇÃO/ESTÁGIO: Estágio mínimo de 15 meses na garrafa antes do «Degorgement».

CONSERVAÇÃO: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

CONSUMO: Consumir de preferência já ou até 3 a 4 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 6°C (8º)

GASTRONOMIA: É um espumante gastronómico, sobretudo enquanto ainda jovem. Acompanha bem peixe de forno e cataplanas, carnes assadas na 'brasa' e refresca acompanhando pratos picantes ou apimentados com destaque para o 'Leitão à Bairrada'. No final de refeição irá bem com frutos secos e queijos de massa tenra ou meia cura.

DADOS LOGÍSTICOS

CAPACIDADE: 0,75 L

Nº GARRAFAS / CAIXA: 3gfas deitadas

Nº CAIXAS / PALETE: 200cx

CODIGO DE BARRAS - GARRAFA:5603916113076