

*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 ANALITICOS, 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