

## ESPUMANTE QUINTA DO POÇO DO LOBO BAGA

### COLHEITA2013 – Bruto Natural

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Baga (100%)

#### Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, aproveitando-se apenas ao primeiro mosto obtido, este fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Abril de 2014 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 23 dias a 15 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 9 meses, para o primeiro lote degorjado, em Fevereiro de 2014.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Olho-de-perdiz muitíssimo pálida.

##### Aroma

Intenso, com notas de frutos vermelhos frescos, como framboesa e groselha, bem como ligeira tosta.

##### Sabor

Na boca é muito fresco, seco e longo. Confirmam-se as sensações aromáticas percecionadas pela olfação direta.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	5,9
Álcool (% vol.):	11,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,31
Acidez total (g tartárico/l):	6,56
pH:	3,10
Extracto seco total (g/l):	21,1
Açúcares totais (g/l):	2,6
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	96

#### Consumir

8/9 °C

#### Potencial de envelhecimento

2 anos após o dégorgement

#### Pratos recomendados

Canapés, peixes, carnes brancas ou vermelhas magras.

#### Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.

