



ESPUMANTE  
São Domingos

BAGA  
BRUTO

2008

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE  
BAIRRADA D.O.C.

### HISTÓRIA

Um "blanc de noir" da casta Baga nascido e criado na Bairrada. Mais um desafio com o estilo São Domingos e uma casta de gosto único que se pretende inspiradora de novos rumos. Uvas escolhidas manualmente e o rigor habitual da fermentação em garrafa leva-nos a crer estarmos perante um caso de sucesso.

### VINHEDOS

Uvas provenientes de Mogofores, S. Lourenço do Bairro e Vilarinho do Bairro criadas em solos maioritariamente argilosos, num dos melhores terroir bairradinos. Com uma densidade de plantação entre as 3500 a 4500 plantas por hectare são conduzidas com poda Guyot ascendente. As vinhas são acompanhadas durante todo o ciclo vegetativo, desde a poda à vindima, garantindo assim uma produção de elevada qualidade sanitária e enológica, cujo rendimento varia entre as 8 e 10 toneladas por hectare. A vindima é feita para caixas de 20 kg que vão repousar em camara frigorífica durante 24 horas. De seguida as uvas são colocadas numa mesa de escolha para finalmente serem suave e lentamente prensadas.

### ANÁLISES TÉCNICAS

Castas - Baga (100%)  
Engarrafamento - Fevereiro 2009  
Produção - 19.101 gfs. X 0,75L  
Gradação - 12% alc. vol.  
Acidez total - 8,53 g/L  
Açúcar total - < 5,0 g/L  
Sobreprensão - 5,0 bar  
pH 2,87

### ENOLOGIA

A vindima para espumante tem início nos primeiros dias de agosto para assim podermos encontrar uvas com elevada acidez e pouco açúcar. As uvas vão inteiras directamente para a prensa pneumática e são esmagadas recolhendo-se apenas o mosto de escorrimento e primeira prensagem até aos 0,5 Bar. Fermentou depois em depósitos de aço inox a temperaturas controladas de 18°C. Após a inoculação com leveduras seleccionadas, a fermentação ocorre em tanques de aço inox. Em novembro a equipa de enologia prepara o vinho base com as suas características individuais de aromas e

### MÉTODO CLÁSSICO

Após a segunda fermentação em garrafa o vinho é estagiado em cave sobre as leveduras por um período de 24 a 36 meses, à temperatura constante de 12°C e, assim, encontrar o equilíbrio perfeito de riqueza, sabor e elegância. Para a remoção das leveduras procede-se à remuage durante 2 meses. O degorgement glacée liberta as leveduras e de seguida adicionamos uma pequena quantidade de licor de expedição para terminar o vinho. Depois de um período de dois meses após todo este processo a garrafa de espumante está pronta para entrar no mercado. Aconselhamos que não atrase

### A PROVA

Apresenta uma bonita cor salmão, com bolha fina e persistente, notas de pão torrado, deixa um final pleno de vivacidade.

Aroma distinto e fresco, focado na fruta exótica, com algum floral. A bolha é fina e a boca empolgada pela fruta e acidez equilibrada, revela a sua natureza, proporcionando ao conjunto uma identidade inigualável.

### GASTRONOMIA

Servir numa "flute" 6-8°C. Acompanha o Leitão assado á Bairrada, Rojões à Minhota, bem como, Peixe assado no forno.



### PRÉMIOS

**MEDALHA DE OURO**

IV Concurso Espumantes Bairrada 2012

**MEDALHA DE OURO**

V Concurso Espumantes Bairrada 2014

**ENÓLOGA - SUSANA PINHO**

GARRAFA BOTTLE	TIPO TYPE	CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	TIPO DE ROLHA CORK TYPE	EAN CODE				
	CHAMPANHE	75 CL	Ø 8,0 CM / 32,0 CM		1,650 KG	CORTIÇA NATURAL NATURAL CORK Ø 30,5 MM / 48,0 MM	560 1664 161 547				
CAIXA CASE	MATERIAL	POSIÇÃO POSITION	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	CUBICAGEM VOLUME	ITF CODE	EUROPALETE			
			COMP.(L)/LARG.(W)/ALT.(H)	CAIXAS X LINHAS CASES X LAYERS				CAIXAS CASES	ALTURA HEIGHT	PESO NET NET WEIGHT	
3 GFS 3 BTLs	CARTÃO CARTON	HORIZONTAL	32,5 x 9,0 x 31,5 CM		5,200 KG	0,00921M <sup>3</sup>	560 1664 163 541	10 x 12	120	1,40 M	624,000 KG
6 GFS 6 BTLs	CARTÃO CARTON	HORIZONTAL	27,0 x 18,0 x 33,0 CM		10,200 KG	0,016038M <sup>3</sup>	560 1664 166 542	4 x 19	76	1,50 M	775,000 KG