

RS – Branco Bruto VEQ

CHARDONNAY – BAGA – ARINTO – BICAL



RAMA SELECTION

Descrição

Região: Bairrada

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

Produtor: J.Rama Lda.

Ano: 2022

Casta: Bical, Arinto, Chardonnay e Baga

Vinificação: «Bica Aberta» e fermentação em inox com temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa.

Engarrafamento: Março 2023

‘Degorgement’: A partir de Dezembro 2024

Produção: 11400

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio mínimo de 9 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 até 2,5 a 3 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 6°C (8°C).

Gastronomia: Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha bem peixe assado, carnes assadas na ‘brasa’ e refresca acompanhando pratos picantes ou apimentados como o ‘Leitão à Bairrada’.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 6 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 100 caixas

Código de barras-Garrafa: 5603916113021

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

Características

Graduação: 12,5% Alc. Vol.

Acidez total: 7,0 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <2 g/L

Notas de prova

Brilhante de cor citrina com ligeiras nuances douradas. Bolha fina e persistente. Aroma fino a fruta de polpa branca e cozida com notas de biscoito no aroma e boca que lhe dá complexidade. Boa mousse na boca, fresco, harmonioso e persistente.

