

RS – Rosé Bruto VEQ

BAGA – PINOT NOIR – TOURIGA NACIONAL



RAMA SELECTION

Descrição

Região: Bairrada

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

Produtor: J.Rama Lda.

Ano: 2022

Casta: Baga, Pinot Noir, Touriga Nacional

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 2023

Produção: 10333

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 4 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 4°C (6°C).

Gastronomia: Excelente como entrada de refeição e para acompanhar charcutarias, saladas, pratos de ave ou outros picantes, acompanha excepcionalmente bem pratos da cozinha oriental.

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: 5603916133029

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adeqarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

Características

Graduação: 12,5% Alc. Vol.

Acidez total: 7,1 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: +-2 g/L

Notas de prova

Límpido de cor rosa vivo com tons salmonados. Bolha fina e persistente com boa formação de cordão. Aroma frutado fresco, notas de morango/cereja bem integrado com aromas complexos do estágio em garrafa. Na boca é vivo, elegante e ao mesmo tempo irreverente pela boa acidez e persistência, boa mousse.

