

# ESPUMANTES NATURAIS



## QUINTA DO VALDOEIRO BAGA/ARINTO BRUTO

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

**Região** Bairrada **País** Portugal | **Ano** 2017

**Solo** Argilo-calcário

**Graduação Alcoólica** 12 % vol.

**Acidez Total** 6,2 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 2,0 g/l

**Enólogo** João Soares

**Processo de Vinificação** Criteriosa seleção de uvas da Quinta do Valdoeiro. Desengace total. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional. Estágio "sur lees" prolongado para atingir maior complexidade e excelência.

**Notas de Prova** Cor rosa pálida, denunciando um vinho base feito com uvas tintas. Bolha média formando um cordão persistente. Aroma intenso, com frutos vermelhos frescos envolvidos por nuances de panificação e notas de fermento. Boca pautada por uma acidez fina que se equilibra pela suavidade da *mousse*. Longo no final de prova.



**Castas**  
Baga  
Arinto



**Potencial de  
Guarda**  
Beber agora



**Temperatura  
a servir**  
8-10 °C