



FICHA TÉCNICA

MARCA: MATA FIDALGA- BAGA VINHAS VELHAS

Tipo de Vinho: Vinho Espumante

Colheita: 2018

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Baga (100%)

Vinificação: O Vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem direta das uvas em prensa em vácuo, tendo se aproveitado apenas os primeiros 50 % de mosto. A sua clarificação, a fermentação do vinho base decorreu em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 14º C e estágio sobre borras de 14 meses, para o primeiro lote a ser degorjado. Após o dégorgement, este espumante estagiou pelo menos 2 meses antes de comercialização.

Prova: Apresenta um aspecto limpido, uma cor plúmbea muito pálida e um cordão de espuma abundante e persistente. O aroma é fino e intenso, com notas de frutos vermelhos, negros do bosque e maça acida, complexado por nuances de panificação.

Características Analíticas:

Acidez Volátil: 0,14 g de àc.acético/L

Acidez Total: 5,83 g de àc.acético/L

pH: 3,20 ---

Açucares redutores: 2,0 g/L

Dióxido Enxofre Total: 84 mg/L

Tava a 20ºC: 12,25 % vol.

