



## FT | FICHA TÉCNICA

**País** | Portugal  
**Região** | Bairrada  
**Clima** | Atlântico  
**Solos** | Argiloso-calcários  
**Adega** | Adega PositiveWine

**Tipo** | Espumante Rosé Bruto  
**Colheita** | NV  
**Denominação** | I.G. Beira Atlântico  
**Castas** | Baga

**Vinificação** | Vinificado em bica aberta com ligeira prensagem. Decantação a frio. Fermentação alcoólica a frio em depósitos de inox com temperatura controlada. A segunda fermentação tem uma duração de 6 meses, e ocorre em cubas de inox com borras finas e *bâtonnage* periódica.

**Notas de Prova** | Apresenta uma cor rosada com tonalidades de salmão, uma bolha fina e elegante. No nariz, apresenta aroma a frutos silvestres maduros com ligeira tosta. Na boca sente-se uma mousse cremosa com uma acidez viva e equilibrada. Final fresco e agradável.

**Gastronomia** | Excelente como aperitivo e com ostras e sushi. Também acompanha pratos de peixe, marisco ou pasta.

**Observações** | Temperatura de serviço entre os 6° e 8°C.  
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

**Alergénios** | Contém sulfitos.

**Teor Alcoólico** | 12% vol.

**Acidez Total** | 6,12 g/L

**pH** | 3,30

**Açúcar Residual** | 6,7 g/L

**Capacidade** | 750 ml

**Enologia** | Nuno Bastos

**Caixa em Cartão** | 6x750 ml



QUATRO CRAVOS, LDA

Rua da Catraia, 5 | Apartado 5 | 3781-903 Amoreira da Gândara

T. +351 231 096 020 | E. info@quatrocravos.com | W. www.quatrocravos.com