



FICHA TÉCNICA

Vinho Espumante Bruto Natural Bairrada DOC 2021



Designação Comercial Espumante Bruto Natural Quinta da Laboeira – Chardonnay – Bairrada DOC 2021

Castas Uvas provenientes da Região Demarcada da Bairrada da Casta: Chardonnay.

Enologia Estação Vitivinícola da Bairrada

Nota de Prova Muito bom aroma, com um perfil de fruta madura, num estilo acessível e fácil de gostar. Correto na acidez. É um espumante ideal para pratos de peixe e carnes de forno.

Descrição Bebida alcoólica resultante da 2ª fermentação, em garrafa, de vinho de base proveniente da Região Demarcada da Bairrada. Com características organoléticas típicas da região, das castas e do encepamento utilizado.

Conservação Conservar a uma temperatura entre 10 -20°C em local seco e arejado. Garrafa mantida preferencialmente em posição horizontal.

Prazo de Validade Indeterminado

Parâmetros Físico-Químicos **Teor Alcoólico:** 12,5 % vol.

Acidez Volátil: $0,2 \leq$ (expressa em ácido acético) $\leq 0,6$ g/l
SO₂ Total ≤ 180 mg/l
Açúcares redutores: < 2 g/l
 $3,00 \leq \text{pH} \leq 3,30$