

GRANDE APLAUSO

BRANCO BAIRRADA DOC BRUTO

APLAUSO

PRODUTOR: Ampulheta Mágica

ENOLOGIA: Pedro Soares

APLAUSO é uma palavra originária do latim 'Applausus' e pretende celebrar a atmosfera festiva da região assim como a atmosfera vivida na produção do espumante. Porque acreditamos na identidade como alicerce dos produtos vinícolas, criámos este espumante com base nas castas típicas da nossa Região, a Bairrada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Temperado - Atlântico
Solo:	Argilo - Calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.
Castas:	Baga e Chardonay
Produção:	2500 Garrafas
Vinificação:	Vinho Base, elaborado pelo processo de bica aberta, seguido de fermentação com temperatura controlada. Segunda fermentação pelo método clássico durante 30 meses. Um mês de remouage em pupitre seguida de degorgement.
Estágio:	Estágio de 30 meses garrafa e 2 meses antes de libertar para o consumidor.
Degorgement:	Final de 2018

NOTAS DE PROVA

Cor:	Amarelo/Esverdeado límpido
Aroma:	Frutos de polpa branca, ligeiras notas de frutos secos.
Paladar:	Boa estrutura de boca, equilibrado, boa mousse fina, bolha fina e persistente.
Final de prova:	Intenso, longo, cremoso e envolvente.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 6° C
Gastronomia:	Acompanhamento de diversas entradas, sobremesas ou pratos ligeiros.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 2 anos, desde que guardado em pé ou deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	12% vol.
PH	...
Açúcar Residual:	...
Acidez Total:	...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Borgonha	EAN code
Caixa de 6 garrafas	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Aplauso Rosé
Aplauso Reserva
Aplauso Bruto 2015
Aplauso Baga



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL