



**ÍSSIMO BAGA**

**BRUTO ROSÉ**

**DOC BAIRRADA**

**2015**

**Designação:** DOC

**Região:** Bairrada

**Castas:** 100 % Baga

**Álcool:** 12,0 % vol.

**Acidez total:** 6,4 g/L

**Açúcar residual:** 2,0 g/L



**Vinificação:**

O mosto é obtido por prensagem directa e cuidada da uva tinta (Baga). Depois de sair o primeiro mosto quase incolor, aproveitamos de seguida o mosto ligeiramente rosado para a base deste espumante. Segue-se decantação a frio e posterior fermentação longa, do mosto limpo já trasfegado a temperatura controlada.

**Método de produção:** Espumante natural preparado seguindo o “Método Clássico” Fermentação em garrafa e depois um estágio mínimo de 2 anos em contacto com as leveduras, seguido de um período de “remuage” antes do “degorgement”.

**Prova organoléptica:** É um espumante Bruto natural, feito em exclusivo de uma casta tinta, a BAGA. Bruto, tem uma bolha muito fina e persistente. No nariz e na boca apresenta notas frutadas jovens e alguma fruta mais madura, associado a ligeiros aromas tostados. Na boca é um espumante fresco e harmonioso, onde sobressai a estrutura e volume, com bom equilíbrio em acidez, que lhe confere um bom potencial gastronómico.

**Sugestões:** A estrutura e complexidade aromática, dá a este vinho boa amplitude gastronómica, acompanha bem pratos de carne ou peixe, sem perder a boa capacidade de se apreciar sozinho, sendo também um óptimo aperitivo. Deve ser servido à temperatura de 8 - 10°C. Guardar as garrafas na posição deitada ao abrigo da luz.

**Contém sulfitos**