

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS ROSÉ BRUTO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA
Região Bairrada País Portugal | Ano 2019

Solo Argilo-calcáreo

Graduação Alcoólica 11.5 % vol.

Acidez Total 5,0 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 5,4 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Criteriosa seleção de uvas cultivadas na Quinta do Valdoeiro. Prensagem suave e separação apurada dos mostos de esgotamento. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Notas de Prova Espumante de cor rosada pálida. No nariz é um vinho muito jovem, com um matiz de fruta vermelho fresca lembrando morango e framboesa.

Na boca revela-se delicado e leve com acidez muito equilibrada, transmitindo um pendor gastronómico.



Castas
Baga



Potencial de Envelhecimento
Beber agora



Temperatura a servir
8-10 °C