

ORIGINAL BAGA® BAIRRADA

FT | FICHA TÉCNICA



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

Tipo | Espumante Branco Bruto Reserva
Colheita | 2018
Denominação | D.O.C. Bairrada
Castas | Baga

Vinificação | Ligeira prensagem, decantação e fermentação a frio em cuba de aço inox com temperatura controlada. Segunda fermentação ocorre em garrafa durante 36 meses e segundo o método clássico, com *remuage* manual e *dégorgement* por ação do frio.

Notas de Prova | Apresenta uma cor cítrica com uma bolha fina e elegante. No nariz o aroma a frutos silvestres maduros é adornado por uma tosta suave. Na boca é cremoso e equilibrado com um final longo de elevada complexidade.

Gastronomia | A sua estrutura e complexidade são ideais para harmonizar com queijos fortes envelhecidos, carnes e peixes de sabores intensos.

Observações | Temperatura de serviço entre os 6º e 8ºC.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 12,5% vol.

Acidez Total | 7,74 g/L

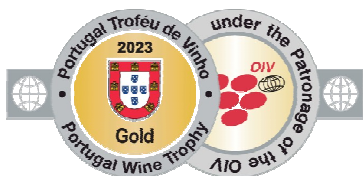
pH | 3,26

Açúcar Residual | 0,3 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