

# RS – Baga@Bairrada

## “Blanc de Noirs”



RAMA SELECTION

### Descrição

**Região:** Bairrada

**Classificação:** VEQPRD – Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada

**Produtor:** J.Rama Lda.

**Ano:** 2021

**Casta:** Baga

**Vinificação:** Mosto obtido por uma prensagem curta e suave das uvas inteiras ‘Baga’ e fermentação do mosto clarificado em inox a temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa e em sala climatizada.

**Engarrafamento:** Fevereiro de 2021

**‘Degorgement’:** A partir de Agosto de 2023

**Produção:** 11200 garrafas

### Consumo

**Maturação/Estágio:** Estágio mínimo de 18 meses na garrafa antes do «Degorgement».

**Conservação:** Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

**Consumo:** Consumir de preferência até 3 a 4 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 6°C (8°C).

**Gastronomia:** É um espumante gastronómico, sobretudo enquanto jovem. Acompanha bem peixe de forno e cataplanas, carnes assadas na ‘brasa’ e refresca acompanhado pratos picantes ou apimentados com destaque para o ‘Leitão à Bairrada’. No final de refeição irá bem com frutos secos e queijos de massa tenra ou meia cura

### Dados logísticos/Contactos

**Capacidade:** 0,75 Litros

**Nº de garrafas por caixa:** 6 garrafas deitadas

**Nº de caixas por palete:** 100 caixas

**Código de barras-Garrafa:** 5603916113076

**Tlf. (+351) 239914278**

[adega.rama@gmail.com](mailto:adega.rama@gmail.com)

[rs.ramaeselas@gmail.com](mailto:rs.ramaeselas@gmail.com)

[www.adegarama.pt](http://www.adegarama.pt)

[www.facebook.com/Adega.Rama.Wines](https://www.facebook.com/Adega.Rama.Wines)

### Características

**Graduação:** 12,5% Alc. Vol.

**Acidez total:** 7,7 g/L Ac. Tart.

**Açúcar total:** <3,0 g/L

### Notas de prova

Brilhante de cor amarela pálido claro. Bolha muito fina e persistente com boa formação de ‘cordão’. Aroma frutado fino, franco e elegante com leve notas a fruta de polpa branca. Na boca é firme com estrutura, boa mousse, já com complexidade entre estágio e componente acida que persiste em harmonioso equilíbrio.

