

# RS – Tinto Bruto VEQ

BAGA – TOURIGA NACIONAL - SYRAH



RAMA SELECTION

## Descrição

**Região:** Bairrada

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

**Produtor:** J.Rama Lda.

**Ano:** 2019

**Casta:** Baga, Touriga Nacional e Syrah

**Vinificação:** Desengace total e fermentação em inox com temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa.

**Engarrafamento:** Maio 2020

**'Degorgement':** A partir de Agosto 2021

**Produção:** 6000

## Consumo

**Maturação/Estágio:** Estágio mínimo de 9 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 2,5 a 3 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 8°C (10°C).

**Gastronomia:** Excelente para acompanhar carnes assadas na 'brasa', pratos de carne fortes condimentados e picantes, acompanha excepcionalmente bem sardinhas assadas.

## 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:** 5603916122061

**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

**Gradação:** 12,5% Alc. Vol.

**Acidez total:** 5,7 g/L Ac. Tart.

**Açúcar total:** +-5 g/L

## Notas de prova

Límpido de cor vermelha vivo com tons violetas. Bolha fina e persistente. Vinoso com notas de fruta vermelha/preta madura no aroma. Na boca é vivo, encorpado com boa acidez e persistente, boa mousse

