

# RS – Branco Reserva

SAUVIGNON BLANC - BAGA



RAMA SELECTION

## Descrição

**Região:** Bairrada

**Classificação:** DOP – Denominação de Origem de Produção

**Produtor:** J.Rama Lda

**Ano:** 2021

**Casta:** Sauvignon-Blanc (60%), Baga 40%

**Vinificação:** «Bica Aberta» e fermentação em inox com temperatura controlada; para o Sauvignon, fermentação parcial em barricas de carvalho francês durante 3 meses. Trabalho dos vinhos «sur lies fines».

**Engarrafamento:** Fevereiro 2022

**Produção:** 2346

## Características

**Graduação:** 12,0% Alc. Vol.

**Acidez total:** 6,5 g/L Ac. Tart.

**Açúcar total:** <2 g/L

## Notas de prova

Brilhante de cor cítrica. Vinho frutado evidenciando aromas citrinos algo “melados”, ligeiríssimas notas de eucalipto/menta e carvalho; na boca é fresco de boa acidez com aroma de boca complexo e persistente.

## Consumo

**Maturação/Estágio:** Estágio em garrafa em ambiente controlado na cave.

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

**Consumo:** Consumir de preferência até 5 anos após engarrafamento. Servir à temperatura de 6°C (8°C).

**Gastronomia:** Excelente para início de refeição com entradas diversas. Acompanha bem mariscos cozidos ou bivaldos salteados, peixe em geral, carnes brancas e charcutarias ou saladas.

## 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:** 5603916112048

**Tif.** (+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)

