

RAMA – ‘Blanc des Noirs’ Gran Cuvée

adega
RAMA

Descrição

Região: Bairrada

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

Produtor: Jorge Manuel Ferreira Rama

Ano: 2019

Casta: Baga (60%) e Pinot-Noir (40%).

Vinificação: «Bica Aberta» e fermentação em inox com temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa e em sala climatizada.

Engarrafamento: Abril 2020

‘Degorgement’: A partir de Junho 2023

Produção: 2116 garrafas

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio mínimo de 24 meses 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 2,5 a 3 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 6°C (8º).

Gastronomia: Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha bem mariscos de confecção mais elaborada e peixe no forno, carnes assadas na ‘brasa’ e refresca acompanhando pratos picantes ou apimentados como o ‘Leitão à Bairrada’.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 3 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 150 caixas

Código de barras-Garrafa: 5603916113106

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

Características

Graduação: 12,5% Alc. Vol.

Acidez total: 6,0g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <1,5 g/L

Notas de prova

Brilhante de nuances rosadas. Bolha fina e persistente, com boa formação de ‘cordão’. Aroma franco a fruta de polpa branca, evidenciando algumas notas de biscoito no aroma e boca que lhe dá complexidade. Boa mousse na boca, fresco, harmonioso e persistente.

