

# APLAUSO

## BRANCO BAIRRADA DOC BRUTO 2016

APLAUSO

PRODUTOR: Ampulheta Mágica

ENOLOGIA: Pedro Soares

*APLAUSO é uma palavra originária do latim 'Applausus' e pretende celebrar a atmosfera festiva da região assim como a atmosfera vivida na produção do espumante. Porque acreditamos na identidade como alicerce dos produtos vinícos, criámos este espumante com base nas castas típicas da nossa Região, a Bairrada.*

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Clima:</b>	Temperado - Atlântico
<b>Solo:</b>	Argilo - Calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.
<b>Castas:</b>	Baga
<b>Produção:</b>	10 000 Garrafas
<b>Vinificação:</b>	Vinho Base, elaborado pelo processo de bica aberta, seguido de fermentação com temperatura controlada. Segunda fermentação pelo método clássico durante 18 meses.
	Um mês de remouage em pupitre seguida de degorgement.
<b>Estágio:</b>	Estágio de 18 meses garrafa e 2 meses antes de libertar para o consumidor.
<b>Degorgement:</b>	Final de 2018

### NOTAS DE PROVA

<b>Cor:</b>	Cor citrina límpida.
<b>Aroma:</b>	Frutos de polpa branca, maçãs verdes, algumas notas de tosta com final ligeiramente limonado.
<b>Paladar:</b>	Boa estrutura de boca, equilibrado, excelente mousse fina, bolha fina e persistente.
<b>Final de prova:</b>	Intenso, longo, cremoso e envolvente.

### SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

<b>Temperatura de Consumo:</b>	Servir a 6° C
<b>Gastronomia:</b>	Como aperitivo e acompanhamento de diversas entradas
<b>Longevidade prevista:</b>	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 2 anos, desde que guardado em pé ou deitado em local fresco e sombrio.

### DETALHES TÉCNICOS

<b>Teor alcoólico:</b>	12% vol.
<b>PH</b>	...
<b>Açúcar Residual:</b>	...
<b>Acidez Total:</b>	...

### INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Borgonha	EAN code	5600224458042
Caixa de 6garrafas		

### OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Aplauso Rosé  
Aplauso Reserva  
Aplauso Bruto 2015



LUSOVINI  
VINHOS DE PORTUGAL