



2015
VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE
BAIRRADA D.O.C.

HISTÓRIA

Em 2015, integramos os cinco primeiros produtores que aderiram ao projeto de criar uma marca distintiva para o Espumante Bairrada elaborado exclusivamente com a casta BAGA. Nessa altura o Espumante São Domingos tinha 2 anos de estágio em cave. Tivemos mais 3 edições, sendo a última da colheita de 2014.

Acreditamos que a qualidade do espumante, para além da exigência na produção do seu vinho base, o prolongado estágio em garrafa e o contacto com as leveduras acrescem-lhe elevada elegância, mousse e bolha finíssima.

Assim, exigimos 60 meses de estágio ao GRANDE RESERVA BAGA para que chegue ao consumidor com a qualidade que a marca SÃO DOMINGOS tem distinguido os seus apreciadores.

VINHEDOS

Uvas provenientes de Vilarinho do Bairro criadas em solos maioritariamente argilosos e com uma densidade de plantação entre as 3500 a 4500 plantas. As vinhas em modo de "Produção Integrada" são acompanhadas durante todo o ciclo vegetativo, garantindo assim uma elevada qualidade sanitária e enológica das uvas produzidas, bem como o respeito pelo bem-estar dos operadores e preservação da natureza, facto que reflete a nossa preocupação com o meio ambiente, a biodiversidade e a sua conservação.

ANÁLISES TÉCNICAS

Castas - Baga (100%)
Teor alcoólico - 12,0% Vol
Acidez Total - 7,31 g/L
Açúcar Total - 2,6 g/L
Sobrepresão - 5,9 bar
pH - 2,89

ENOLOGIA

A vindima para espumante tem início nos primeiros dias de agosto para assim podermos encontrar uvas com elevada acidez e pouco açúcar. As uvas vão inteiras directamente para a prensa pneumática e são esmagadas recolhendo-se apenas o mosto de escorrimento e primeira prensagem até aos 0,5 bar. Fermentou depois em depósitos de aço inox a temperaturas controladas de 18°C. Após a inoculação com leveduras selecionadas, a fermentação ocorre em tanques de aço inox. Em novembro a equipa de enologia prepara o vinho base com as suas características individuais de aromas e sabores únicos.

MÉTODO CLÁSSICO

Após a segunda fermentação em garrafa o vinho é estagiado em cave sobre as leveduras (*sur lies*), à temperatura constante de 12°C, por um período mínimo de 60 meses, e assim encontrar o equilíbrio perfeito de riqueza, sabor e elegância.

Para a remoção das leveduras procede-se à remuage durante 2 meses. O *degorgement glacée* liberta as leveduras e de seguida adicionamos uma pequena quantidade de licor de expedição para terminar o vinho. Depois de um período de dois meses após todo este processo a garrafa de espumante está pronta para entrar no mercado.

A PROVA

Elegância aromática onde sobressaem belíssimas notas florais, muita mineralidade, algum fruto seco e nuances tostadas. A boca muito expressiva, a estrutura suave e a bolha finíssima, revelam um espumante pleno de cremosidade e com um final impressionante e distintivo.

GASTRONOMIA

Servir numa *flute* ou em copo de vinho à temperatura de 6-8°C. Bastante gastronómico, acompanha salmão fumado, ostras e os mais variados frutos do mar.

ENÓLOGA - SUSANA PINHO

GARRAFA BOTTLE	TIPO TYPE	CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	TIPO DE ROLHA CORK TYPE	EAN CODE				
	CHAMPANHE	75 CL	Ø 90 MM / 320 MM		1,530 KG	CORTIÇA NATURAL NATURAL CORK Ø 30,5 MM / 48 MM	560 1664 161 547				
CAIXA CASE	MATERIAL	POSIÇÃO POSITION	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	CUBICAGEM VOLUME	ITF CODE	EUROPALETE			
			COMP.(L)/LARG.(W)/ALT.(H)	CAIXAS X LINHAS CASES X LAYERS				CAIXAS CASES	ALTURA HEIGHT	PESO NET NET WEIGHT	
3 GFS 3 BTLs	CARTÃO CARTON	HORIZONTAL	90 x 325 x 315 MM		4,890 KG	0,0092138M ³	0 560 1664 163 541	12 x 12	144	1,30 M	720 KG
6 GFS 6 BTLs	CARTÃO CARTON	HORIZONTAL	270 x 180 x 330 MM		9,4000 KG	0,0160380M ³	0 560 1664 166 542	19 x 4	76	1,50 M	734 KG