

Vinhos Autênticos
Authentic Wines



Sem Maquilhagem
Without Makeup

Filipa Pato & William Wouters

Produto: Baga@Bairrada Espumante Roleta Russa "Rosé de Macération"

Ano: 2020

Casta(s):	100% Baga						
Envelhecido em carvalho, meses:	18	Estágio em garrafa, antes de ser lançado:	18 meses	Álcool % vol.:	11,5	Certificação Orgânica/Bio:	Em conversão
						Certificação Biodinâmica:	Em conversão
Acidez total g/l (ácido tartárico):	5,99	Açúcar total g/l:	4,2	Filtragem:	Não	Contém sulfitos:	Sim

Técnicas de produção e vinificação:

Este Rosé de maceração consiste em deixar o mosto das uvas em contacto com as películas durante um curto período de tempo (10 a 12 horas para obter uma maior expressão de aromas). Os pigmentos naturais das películas das uvas Baga começam a colorir o mosto, enquanto o enriquecem com os seus componentes aromáticos. Após a maceração, o mosto é sangrado - daí o nome.

A prensagem é efetuada quando os aromas dos frutos vermelhos estão suficientemente extraídos, bem integrados e em equilíbrio com o mosto. A fermentação é espontânea com leveduras indígenas, ocorre em pipas tradicionais (500-600 l) e a mesma é malolática. O vinho não é filtrado. Este espumante de método tradicional "rosé de saignée" é rico em sabor e tem um carácter de terroir vínico que o torna particularmente adequado para ser servido com comida.

Origem e Classificação:

DOC Bairrada, Portugal.

Solo/Clima, etc.:

As uvas provêm de uma parcela de videiras de casta Baga com 80 anos, numa encosta calcária com orientação oriental, apanhando apenas o sol da manhã. As colinas de vinha da Bairrada estão espremidas entre o Oceano Atlântico e a Serra do Caramulo ao longo do Rio Cértima, criando um microclima maravilhoso.

Notas do Produtor:

Aqui está a minha primeira tentativa de fazer um vinho espumante tradicional... claro que com a nossa emblemática casta autóctone: 100% Baga (que mais? 😊)! Estou muito entusiasmado com o resultado! Divertido, mas seriamente delicioso.

Para uma demonstração, veja o nosso Instagram @filipa_pato 😊.

Ao meu amigo de toda a vida Marc Legendre, um sincero agradecimento por ter deixado a maravilhosa personagem Biebel brilhar no rótulo!

Sirva-o a 10º C num bonito copo em forma de tulipa.

Para retirar o agrafo, dever-se-á utilizar a parte de trás de uma colher de chá. A técnica consiste em colocar a colher com o lado da pega entre o agrafo e o gargalo da garrafa, fazer um movimento de torção para expulsar o agrafo, mas mantendo sempre o polegar sobre a rolha. Quando o agrafo for retirado, manter o polegar na rolha enquanto roda a garrafa de forma suave para libertar a rolha.

Cor:

A cor é um rosé intenso e profundo, com bolhas finas e aveludadas e uma mousse cremosa.

Aroma:

No nariz, esperam-se frutos vermelhos secos/framboesa, juntamente com calcário.

Prova:

Na boca, espera-se um sabor algo seco e os sabores poder-se-ão definir como frutos vermelhos intensos, notas de pétalas de rosa vermelha escura, especiarias apimentadas e um comprimento mineral de frutos vermelhos secos.

Acompanhamentos gastronómicos:

Combina na perfeição com lavagante grelhado ou camarões grandes, e borrego assado ou caça como pombo, faisão ou pato selvagem.

Recomenda-se um prazo de envelhecimento (por parte do consumidor, anos):

0-5 anos.

Notas de imprensa: