



FICHA TÉCNICA

MARCA: MATA FIDALGA- BRUT NATURE VINHAS VELHAS

Tipo de Vinho: Vinho Espumante

Colheita: 2020

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Baga, Maria Gomes, Arinto e Chardonnay

Vinificação: O Vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem direta das uvas em prensa em vácuo, e clarificação do mosto por sedimentação estática. A fermentação do vinho base decorreu em cubas de inox a temperatura controlada. O vinho espumante obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 16°C.

Prova: Apresenta um aspecto limpo, citrina pálida, a bolha é fina e o cordão de espuma persistente, o aroma é dominado por nuances de frutas de polpa branca, panificação, frutos secos e tosta. Na boca possui um ataque seco e intenso, é fresco e longo, a mousse suave e bem integrada.

Características Analíticas:

Acidez Volátil: 0,32 g de àc.acético/L

Acidez Total: 5,93 g de àc.acético/L

Dióxido Enxofre Total: 72 mg/L

Tava a 20°C: 12,8 % vol.

Sobrepresão a 20°C : 6,2 bar

