



*Quinta das Bageiras*

Rua Principal nº598, Fogueira 3780 - 523 Sangalhos  
N 40.485177 ; W -8.499268  
(+351) 234 742 102  
mariosergio@quintadasbageiras.pt  
www.quintadasbageiras.pt

---

## MARCA: QUINTA DAS BAGEIRAS

---

**Região:** Bairrada

**Produto:** Espumante Bruto Natural 2023

**Ano:** 2023

**Castas:** Maria-Gomes e Bical

**Álcool:** 12,5%vol.

**Acidez total:** 7,3

É vinificado de bica aberta, sendo o mosto colocado em pequenos decantadores de 1m<sup>3</sup> onde permanece entre 24 a 36 horas para fazer a decantação através de precipitação natural. No final deste processo, o mosto é transferido para depósitos de inox onde fermenta, com um controlo de temperatura feito com queda de água refrigerada. Há um especial cuidado em colher as uvas que tenham o equilíbrio correto entre acidez e álcool. O vinho base é espumantizado, normalmente, em março do ano seguinte e, no caso do Reserva, estagia 12 meses em cave antes do degorgement. Trata-se de um espumante método tradicional, fermentado em garrafa, com a remuage feita à mão em pupitres de madeira. Sendo um bruto natural, não tem qualquer adição de açúcar no licor de expedição.

