



## 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 Rosé Bruto Natural

**Ano:** 2022

**Castas:** Baga

**Álcool:** 12.5%.

**Acidez total:** 6.65

As uvas deste espumante são obtidas de uma segunda vindima das vinhas mais indicadas para criar uvas de Baga para um espumante rosé. 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. É engarrafado no ano seguinte à vindima. 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.

