



## 🚩 ORTIGÃO ESPUMANTE BAGA

**Produtor / Producer** Quinta do Ortigão

**Classificação / Appellation** Bairrada DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2019

**Enólogo / Winemaker** Arminda Ferreira



**Castas / Grape Varieties:** Baga 100%.I

**Vinhas / Vineyards:** Localizadas no coração da Bairrada, em Anadia, entre as serras do Caramulo e Buçaco, numa elevação de cerca de 50 metros acima da linha do mar. As vinhas mais velhas foram plantadas em 1972 seguida de novas plantações em 1999. // The vineyards are located at the heart of Bairrada, in Anadia, between the Caramulo and Buçaco mountains at an elevation of about 50 meters above the sea level. The older vineyards were planted in 1972, followed by new plantations in 1999..

**Vinificação / Vinification Process:** Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C, espumantização pelo método clássico e *dégorgemet a la volé*. // Total destemming, gentle pressing, natural static decantation, controlled fermentation at 16°C, second fermentation in bottle (Classical method) and degorgement a la volé.



## Notas de Prova / Tasting notes

**Cor / Colour:** Rosa salmão // Salmon rose

**Aroma:** Frutos vermelhos, sendo predominante o aroma a cereja e cássis. // Red berries, predominantly cherries and blackcurrant.

**Boca / Mouth:** Frutado e fresco, com final equilibrado e com excelente volume de boca // Fruity and fresh, with balanced ending and with excellent mouth volume.



## Análise Química / Chemical Analysis

**Teor Alcoólico / Alcohol by vol.:** 12,5% **pH:** 3,3

**Acidez Total: / Total Acidity:** 5,8 g/L **Açúcar Total: / Total Sugar:** 1 g/L



## Acompanha / Food

**Salada Ceaser, Sushi, Carnes brancas, pratos italianos.** // Ceaser salad, sushi, white meats, italian dishes.



## Informação logística / Logistic information

### Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5606955061599 3x5 Cl: 35606955061590