



## 🚩 ORTIGÃO CUVÉE

**Produtor / Producer** Quinta do Ortigão

**Classificação / Appellation** Bairrada DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2016

**Enólogo / Winemaker** Arminda Ferreira



**Castas / Grape Varieties:** Baga, Arinto, Bical, Chardonnayl

**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 degorgement 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:** Citrina definida // Defined citrine

**Aroma:** Frutado, discreto em frutos de polpa branca, mas persistente, nuances de frutos secos e ligeiro tostado. // Fruity, discreet in white-fleshed fruits, but persistent, hints of dried fruit and lightly toasted.

**Boca / Mouth:** Frutado e fresco sendo no final elegante e harmonioso // Fruity and fresh, elegante and harmonious in the finish.



## 🧪 Análise Química / Chemical Analysis

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



## 🍴 Acompanha / Food

Aperitivo ou acompanhar pratos típicos regionais e sobremesas. Servir entre 8°C a 10°C. // As an appetizer or paired with regional dishes and desserts.