



# BORLIDO

## ESPUMANTE BORLIDO BAGA BAIRRADA BRUT NATURE

Fundada em 1933, as Caves Borlido são uma das mais antigas produtoras de espumante de Portugal.



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Portugal

### CASTAS

Baga

### NOTAS DE PROVA (2021)

A partir de uma criteriosa seleção da uva Baga, resultou um espumante de bolha fina, destacadas boas notas de fruta de polpa branca madura, geleia de frutos e com uma interessante componente de panificação e biscoito que lhe confere uma prova longa e persistente. Extremo em cremosidade e untuosidade, apresenta-se equilibrado, de boa frescura, que lhe confere complexidade.

### VINIFICAÇÃO

A fermentação ocorreu em cuba de inox a 19°C, onde o vinho estagiou sobre as borras, com **Battonage** mensal até à data do engarrafamento.

A 2ª fermentação ocorreu pelo método clássico. Durante o estágio, as garrafas foram submetidas também à **Battonage Sur Lie**, colocando em suspensão as borras finas, o que lhe conferiu complexidade, estrutura e elegância.

### SERVIR E HARMONIZAÇÃO

Companhia perfeita para peixes (com destaque para o Sushi), Mariscos, Saladas e Sopas frias. Servir entre 6-8°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico: 12,5%vol

Acidez Total: 5,8g/L

pH: 3,20

Açúcares: 0,8 g/L

### DADOS TÉCNICOS

**Garrafa:** 75cl

**Dimensões da Garrafa:** 8,5mm X 8,5mm X 320mm

**Peso Garrafa:** 1.5Kg

**Unidade por caixa:** 3

**Dimensões da Caixa:** 325mm X 250mm X 100mm

**Peso da Caixa:** 4,5Kg

**Garrafas por Palete:** 390

**Caixas por Palete:** 130

**Dimensões da Palete:** 1200mm X 800mm X 1350mm

**Peso Palete:** 610Kg

**ENÓLOGO:** Rui Cruz

**EAN:** 05601245001583

**ITF:** 35601245001584

Código pautal: 22041093



## SPARKLING WINE BORLIDO BAGA BAIRRADA BRUT NATURE

Founded in 1933, Caves Borlido is one of the oldest sparkling wine producers in Portugal. Elaborated according to the classic method with underground cellars aging, this sparkling wine has a fine bubble and fruity aroma.



### ORIGIN

Portugal

### GRAPE VARIETY

Baga

### TEST RESULTS (2021)

From a careful selection of the Baga grape, resulted in a sparkling wine with fine bubbles, highlighted with good notes of ripe white pulp fruit, fruit jelly and with an interesting breading and biscuit component that gives it a long and persistent aftertaste. Extreme in creaminess and unctuousness, it is balanced, good freshness, which gives it complexity.

### VINIFICATION

Fermentation took place in stainless steel vats at 19°C, where the wine aged on the lees, with monthly **Battonage** until the date of bottling. The 2nd fermentation took place by the classic method. During the aging process, the bottles were also subjected to **Battonage Sur Lie**, placing the fine lees in suspension, which gave it complexity, structure and elegance.

### SERVE AND HARMONIZATION

Perfect companion for fish (especially Sushi), seafood, salads and cold soups. Best served chilled, between 6–8°C.

### TECHNICAL INFORMATION

Alcohol Content 12.5%vol

Total Acidity 5.6/L

pH 3.25

Sugars <0.8 g/L

### TECHNICAL DATA

**Bottle:** 75cl

**Bottle Size:** 85mm X 85mm X 320mm

**Bottle Weight:** 1.5Kg

**Unit per Box:** 3

**Box Size:** 325mm X 250mm X 100mm

**Box Weight:** 4,5Kg

**Bottles per Pallet:** 390

**Box per Pallet:** 130

**Pallet Size:** 1200mm X 800mm X 1350mm

**Pallet Weight:** 610Kg

**WINEMAKER:** Rui Cruz

**EAN:** 05601245001583

**ITF:** 35601245001584

Tariff Code: 22041093