



BORLIDO

BORLIDO
ESPUMANTE
BAGA BAIRRADA SUPER RESERVA

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

Elaborado segundo o método clássico com estágio em caves subterrâneas, este espumante apresenta uma bolha fina e aroma frutado.



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Portugal

CASTAS

Baga

NOTAS DE PROVA

De delicado estágio **Sur Lie**, surge um espumante de bolha fina e persistente, com uma matriz de confeitaria, apontamentos de frutos secos e fruta madura, aliando um perfil citrino, num conjunto elegante. Boa mousse, untuoso e quase crocante, complexo e equilibrado, de excelente frescura e persistência.

Termina como começa, elegante e harmonioso.

VINIFICAÇÃO

Após uma criteriosa selecção da uva Baga, a fermentação ocorreu em cuba de inox a 19°C, onde o vinho estagiou sobre as borras finas, com **Battonage** regular em função da evolução organoléptica do vinho base. A 2ª fermentação ocorreu pelo método clássico, e durante 24 meses de tranquilo estágio em cave, as garrafas foram também submetidas 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), entradas diversas, mariscos, saladas, carnes brancas suaves, ou apenas como degustação com frutos secos e uma boa companhia. Servir entre 6-8°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 12,8%vol

Acidez Total 5,6/L

pH 3,25

Açúcares <0,8 g/L

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 3 x 75 CL	1,6 Kg	5 Kg	360	120	620 Kg	05600216249016	15600216249006