



ESPUMANTE BORLIDO BAGA BAIRRADA SUPER RESERVA BRUTO

BORLIDO

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 (2021)

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 12,5%vol

Acidez Total 5,6/L

pH 3,25

Açúcares 0,8 g/L

DADOS TÉCNICOS

Garrafa: 75cl

Dimensões da Garrafa: 80mm X 80mm 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: 05600216249016

ITF: 15600216249006



BORLIDO

SPARKLING WINE BORLIDO
BAGA BAIRRADA SUPER RESERVA

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.



WINEMAKER: Rui Cruz

EAN: 05600216249016

ITF: 15600216249006

ORIGIN
Portugal

GRAPE VARIETY
Baga

TASTING NOTES

From a delicate *sur lies* aging, a sparkling wine emerges in an elegant set with a fine and persistent bubble, allying a citrus profile with a pastry matrix, hints of dried fruit and ripe fruit.

Good mousse, which gives an unctuous and almost crunchy set, it is complex, balanced, with excellent freshness and mouth persistence.

It ends as it begins, elegant and harmonious.

VINIFICATION

After a careful selection of the Baga grape, fermentation took place in stainless steel vats at 19°C, where the wine aged on fine lees, with regular **Battonage** depending on the organoleptic evolution of the base wine.

The 2nd fermentation took place using the classic method, and during 24 months of peaceful cellar 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 pairing for fish (especially sushi), a variety of starters, seafood, fresh salads, and light white meats.

Also ideal as an aperitif, accompanied by dried fruits and good company.

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: 80mm X 80mm 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