

ORIGINAL ROYAL BRUTO NATURAL



FT | FICHA TÉCNICA

País | Portugal
Região | Bairrada
Clima | Atlântico
Solos | Argiloso-calcários
Adega | Adega Original

Tipo | Espumante Branco Bruto Natural
Colheita | 2020
Denominação | D.O.C. Bairrada
Castas | Bical, Maria-Gomes

Vinificação | Ligeira prensagem, decantação e fermentação a frio em cuba de aço inox com temperatura controlada. Segunda fermentação ocorre em garrafa durante 12 meses e segundo o método clássico, com *remuage* manual e *dégorgement* por ação do frio.

Notas de Prova | Apresenta uma cor cítrica com uma efervescência fina e persistente. De perfil muito atlântico, com aroma de fruta fresca e com notas de bolacha. Na boca a mousse é aveludada, combina com a acidez viva, permanecendo um final muito elegante.

Gastronomia | Muito versátil, pede companhia de pratos de carne apimentados e mariscos. Excelente como aperitivo.

Observações | Temperatura de serviço entre os 6º e 8ºC.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 12% vol.
Acidez Total | 6,4 g/L
pH | 3,34
Açúcar Residual | 0,2 g/L
Capacidade | 750 ml
Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 6x750 ml



QUATRO CRAVOS, LDA

Rua da Catraia, 5 | Apartado 5 | 3781-903 Amoreira da Gândara

T. +351 231 096 020 | E. info@quatrocravos.com | W. www.quatrocravos.com