



ESPUMANTE BORLIDO BAGA BAIRRADA ROSÉ 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 (2023)

Elaborado a partir da casta Baga, de cor rosé "blush", bolha fina e "perlage" persistente. O aroma, revela notas de frutos vermelhos e geleia de fruta, aliadas a uma componente floral, conferindo elegância. Na boca as notas frutadas são evidentes com a frescura natural, conferindo um final harmonioso, que traduz a autenticidade da Bairrada.

VINIFICAÇÃO

A fermentação ocorreu em cuba de inox a 16°C, onde o vinho estagiou sobre as borras, com **Battonage** mensal até à data do engarrafamento. A 2ª fermentação ocorreu pelo método clássico. Após o engarrafamento, o estágio de 24 meses foi criteriosamente acompanhado, o que lhe conferiu complexidade, estrutura e elegância.

SERVIR E HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo sofisticado ou a acompanhar pratos de inspiração mediterrânica, sushi e sashimi, saladas frescas, carnes brancas e sobremesas pouco açucaradas à base de frutos vermelhos. Servir entre 8°C e 10°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico: 12,5%vol
Acidez Total: 6,4g/L
pH: 3,02
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: 5600216249115

ITF: 35600216249000

Código pautal: 22041093



SPARKLING WINE BORLIDO BAGA BAIRRADA ROSÉ 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 (2023)

Vinified from the Baga grape variety, with a delicate blush rosé colour, fine bubbles and persistent perlage.

The aroma is refined, showing red fruit notes and subtle fruit jelly nuances, complemented by a discreet floral touch that enhances elegance.

On the palate, the wine is precise and fresh, with well-integrated fruit and a harmonious finish, expressing the authenticity and restraint of Bairrada.

VINIFICATION

Fermentation took place in stainless steel tanks at 16°C, where the wine aged on its lees, with monthly *battonage* until bottling.

The second fermentation occurred using the traditional method. After bottling, the 24-month aging process was carefully monitored, which gave it complexity, structure, and elegance.

SERVE AND HARMONIZATION

Ideal as a sophisticated aperitif or accompanying Mediterranean-inspired dishes, sushi and sashimi, fresh salads, white meats, and low-sugar desserts based on red fruits. Serve between 8°C and 10°C.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol Content 12.5%vol

Total Acidity 6.4/L

pH 3.02

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: 5600216249115

ITF: 35600216249000

Tariff Code: 22041093