

Ficha técnica Birtudes Espumante Rosé Baga Bairrada 2023

Castas: 100% Baga

Colheita: 2023

Certificação: DOC – Denominação de Origem Controlada

Enologia e Viticultura: João Costeira

Solos: Argilo-calcários

Vinificação

Na chegada à adega as uvas foram prensadas, cacho inteiro, de forma suave, e o mosto decantou naturalmente durante 24h, sem frio. A primeira fermentação iniciou-se de forma espontânea, com leveduras indígenas em depósitos de inox.

A segunda fermentação foi elaborada pelo Método Tradicional em garrafa de 750ml, onde o vinho base fermentou e estagiou durante 24 meses sob borras de levedura.

O Dégorgement foi feito sem adição de licor de expedição.

Notas de Prova

Cor rosada sauve, notas de frutos vermelhos e a marmelo, de bolha fina, com uma grande frescura e cremosidade. Acompanha pratos de peixe e carnes assadas.

Deve ser servido entre os 8-10°C.

Analises

Alcool: 12,5%

Acidez total: 6 g/l

pH: 3,13

Açúcares residuais: <0,6 g/l