

# RS - Espumante Rosé Bruto

BAGA – PINOT NOIR – TOURIGA NACIONAL

## Descrição

**Região:** Bairrada

**Classificação:** VEQPRD – Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada

**Produtor:** J.Rama Lda.

**Ano:** 2013

**Casta:** Baga, Pinot Noir, Touriga Nacional

**Vinificação:** «Bica Aberta» e fermentação em inox com temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa.

**Engarrafamento:** Maio 2014

**'Degorgement':** A partir de Fevereiro de 2015

**Produção:** 4750

## Consumo

**Maturação/Estágio:** Estágio mínimo de 9 meses na garrafa antes do «Degorgement».

**Conservação:** Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

**Consumo:** Consumir de preferência até 2 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 6°C (8°C).

**Gastronomia:** Excelente como entrada de refeição e para acompanhar charcutarias, saladas, pratos de ave ou outros picantes, acompanha excepcionalmente bem pratos da cozinha oriental.

## Dados logísticos/Contactos

**Capacidade:** 0,75 Litros

**Nº de garrafas por caixa:** 6 garrafas deitadas

**Nº de caixas por palete:** 100 caixas

**Código de barras-Garrafa:** 5603916133029

**Tlf.** (+351) 239914278

[adega.rama@gmail.com](mailto:adega.rama@gmail.com)

[rs.ramaeselas@gmail.com](mailto:rs.ramaeselas@gmail.com)

[www.adeqarama.pt](http://www.adeqarama.pt)

[www.facebook.com/Adega.Rama.Wines](https://www.facebook.com/Adega.Rama.Wines)



Rama & Selas

◉ Vinhos e Espumantes ◉

## Características

**Gradação:** 12,5% Alc. Vol.

**Acidez total:** 7,1 g/L Ac. Tart.

**Açúcar total:** +2 g/L

## Notas de prova

Límpido de cor rosa vivo com tons salmonados. Bolha fina e persistente com boa formação de cordão. Aroma frutado fresco, notas de morango/cereja bem integrado com aromas complexos do estágio em garrafa. Na boca é vivo, elegante e ao mesmo tempo irreverente pela boa acidez e persistência, boa mousse.



Adega  
RAMA

