

FICHA TÉCNICA



Marca: QMF Baga Vinhas Velhas

Tipo de Vinho: Vinho Espumante

Colheita: 2014

Designativo de Qualidade: DOC Baga Bairrada

Castas: Baga (100%)

Vinificação: O vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem directa das uvas em prensa de vácuo, tendo-se aproveitado apenas os primeiros 50% de mosto. A sua clarificação foi feita por sedimentação estática. Após a muito cuidada extração do mosto e a clarificação, a fermentação do vinho base decorreu em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 14 °C e estágio sobre borras de 14 meses, para o primeiro lote a ser degorjado. Após o dégorgement, este espumante estagiou pelo menos 2 meses antes da comercialização.

Prova: Apresenta um aspecto límpido, uma cor plúmbea muito pálida e um cordão de espuma abundante e persistente. O aroma é fino e intenso, com notas de frutos vermelhos e negros do bosque e maça ácida, complexado por nuances de panificação.

Na boca é seco, fresco e longo, possuindo mousse agradável e discreta adstringência final.

Características Analíticas:

TAVA a 20°C: 12,3% vol.

Acidez Volátil: 0,60 g ác. Acético/L

Acidez Total: 6,49 g ác. Tartárico/L

PH: 3,17

Açúcares Totais: 3,7 g/L

Dióxido de Enxofre Livre: 13 mg/L

Dióxido de Enxofre Total: 114 mg/L

Sobrepresão: 6,2 bar

