



Espumante Baga Bairrada Ortigão

Região: Bairrada

Tipo: *Blanc de noir*

Teor Alcoólico: 12,5 °

Castas: Baga

Ano: 2015

Processo de vinificação: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C, espumantização pelo método clássico e *dégorgemet a la volé*.

Aspeto: Cristalino com desprendimento de gás, bolha fina e persistente.

Cor: Alambreada definida.

Aroma: em frutos vermelhos, sendo predominante o aroma a cereja e cássis.

Sabor: Frutado e fresco, com final equilibrado e com excelente volume de boca.

Temperatura recomendada de consumo: 8ª a 10°C

Sugestão de consumo: Pratos típicos da região, mariscos e sobremesas.

Enólogo: Osvaldo Amado

