

BAGA BRUTO

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Baga

O VINHO

Aspecto: límpido, cristalino, de bolha muito fina e delicada

Sabor: Complexo e intenso com uma mousse extremamente delicada, apresenta uma acidez de grande classe em combinação perfeita com um perfeito volume de boca.

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcário

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta)

Primeira Fermentação: Com temperatura controlada até aos 17 ° c durante 3 semanas.

Segunda Fermentação: Em cave com controlo de temperatura

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais 4 anos

ESTÁGIO

24 meses

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 7 g/l | **pH:** 3,02 | **Açúcares Totais:** 2 g/l



Casa de Saima



BAIRRADA