



DINAMITE ROSÉ - BRUT NATURE 2020

Filosofia: Expressar autenticidade e pureza do terroir Bairradino, através de métodos artesanais de espumantização.

Origem: As vinhas estão localizadas nos melhores solos argilo-calcários da Bairrada na zona de Ancas.

Castas: 100% Baga.

Vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 18°C. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método clássico.

Data de Engarrafamento: Fevereiro 2021, degorgement após 15 meses.

Estágio: 16 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor leve salmão. Aroma frutado fresco com o morango e groselha em evidência. No palato a bolha é fina e suave. Sabores frescos e delicados num final cremoso e persistente.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12%

pH: 3,1

Acidez Total: 6,4 g/dm³

Açúcares Residuais: 4,5 g/L

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS