

QUINTA DO POÇO DO LOBO Baga

ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2018

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (100%)

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, aproveitando-se apenas o primeiro mosto obtido, este, após clarificação, fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura moderadamente controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Junho de 2019 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 15 ° C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 30 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha, quase impercetíveis nuances plúmbeas.

Aroma

Intenso, com notas de frutos frescos e secos, tosta e biscoito.

Sabor

Na boca é muito fresco, seco e longo. Confirmam-se as sensações aromáticas percecionadas pela olfação direta.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,5
Álcool (% vol.):	12,6
Acidez volátil (g acético/l):	< 0.20 (LQ)
Acidez total (g tartárico/l):	6,1
Açúcares totais:	2,7
SO ₂ Total (mg/l):	76

Consumir

8/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após o *dégorgement*.

Pratos recomendados

Canapés, peixes, carnes brancas ou vermelhas magras.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

