

## QUINTA DO POÇO DO LOBO Baga

### ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2017

#### 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 2018 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 28 meses.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Amarela palha, quase impercetíveis nuances plúmbreas.

##### 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):	6,0
Álcool (% vol.):	12,4
Acidez volátil (g acético/l):	0,36
Acidez total (g tartárico/l):	6,4
Açúcares totais:	1,2
SO <sub>2</sub> Total(mg/l):	82

#### 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.

