



Quinta dos Abibes

Espumante Arinto & Baga

Reserva 2013

FICHA TÉCNICA

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 50% Arinto e 50% Baga

Tipo de vinho: Espumante Natural

Ano de colheita: 2013

Menção facultativa: Extra Bruto

Quantidade produzida: 20.396 Garrafas

Enólogo/Winemaker: Osvaldo Amado

Aspecto: Cristalino com bolha fina persistente e presença de coroa.

Cor: Alambreada definida.

Aroma: Predominante em cassis e geleia de frutos vermelhos. Nuances de citrinos, maçã madura, biscoito e subtis notas de tostados.

Sabor: Frutado, fresco, crocante, distinto volume de boca, musse cativante, envolvente e com final persistente.

Processos de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 18°C. Da casta Baga, apenas foi aproveitado cerca de 40% do rendimento da uva. Espumantização pelo método clássico.

Maturação: 18 meses em cave e 3 meses após degorgement.

Longevidade do vinho: 3/5 anos

Sugestão de consumo: Para momentos de lazer, como aperitivo ou para acompanhar iguarias da cozinha Mediterrânica onde se inclui o leitão a Bairrada.

Temperatura de consumo: 8°C

Observações: Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 % Vol.

pH: 3,15

Acidez total: 6,0 g/L

Açúcares Totais: < 5,0 g/L