



Quinta dos Abibes

Espumante Rosé Baga Bruto 2015

Classificação: Indicação Geográfica

Região: Beira Atlântico

Castas: 100% Baga

Tipo de vinho: Espumante Natural

Ano de colheita: 2015

Menção facultativa: Vinho Espumante

Quantidade produzida: 5.600 garrafas

Enólogo: Osvaldo Amado

Aspecto: Cristalino com bolha fina persistente.

Cor: Rosada definida.

Aroma: Frutado distinto predominante em notas de cereja madura, cassis, morango e nuances de groselha e mirtilo.

Sabor: Frutado, fresco, musse crocante, elegante e com final harmonioso.

Processos de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave, aproveitamento de 40% de rendimento de uva, fermentação alcoólica a 16°C. Espumantização pelo método clássico.

Maturação: 12 meses em cave e 3 meses após degorgement.

Longevidade do vinho: 24 a 36 meses

Sugestão de consumo: Como aperitivos ou para acompanhar iguarias a base de peixes grelhados, carnes brancas grelhadas e charcutaria não condimentada.

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: 3,20

Acidez total: 6,2 g/L

Açúcares Totais: 5,5 g/L

FICHA TÉCNICA



Quinta dos Abibes Espumante Rosé Baga Bruto 2015

