



# ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2015



## ORIGEM

**Denominação** rosé  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2015 | Lote LB  
**Volume de produção** 7900 garrafas  
**Solo** Argilo-Calcário

## CASTAS

100% Pinot Noir

## CONTROLE ANALÍTICO

**Álcool** 12% vol.  
**Açúcar** 1.3 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 4.9 g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 2.98

## PROCESSO

**Vinificação:** desengace total seguido de decantação e fermentação alcoólica em depósitos de inox com controlo de temperatura. Segunda fermentação em garrafa (método clássico) com estágio mínimo de 12 meses.

**Engarrafamento** 14300 garrafas 75cl e 500 garrafas 1.5l  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo  
**EAN** 5600392560837

## CARACTERÍSTICAS

**Cor** salmão pálido  
**Aroma** Muito bom, cheio de frutas elegantes, com notas de cereja e framboesa  
**Paladar** muito fino na boca, mousse delicada, seco e fresco  
**Final de Prova** equilibrado e brilhante

## GASTRONOMIA

Recomenda o seu uso como aperitivo, em momentos de lazer, ou com pratos de peixe, frutos do mar ou pasta.

**Temperatura de Serviço** 8 – 10°C

## CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:  
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. -Deve permitir a disposição das garrafas deitadas. Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis. As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.