

RA – Baga “Blanc de Noirs”



rebelo afonso

Descrição

Região: Bairrada

Classificação: VEQPRD – Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada

Produtor: Casa Rebelo Afonso Unipessoal Lda

Ano: 2018

Casta: Baga

Vinificação: Mosto obtido por uma prensagem curta e suave das uvas inteiras ‘Baga’ e fermentação do mosto clarificado em inox a temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa e em sala climatizada.

Engarrafamento: Abril de 2019

‘Degorgement’: A partir de Outubro de 2020

Produção: 3000 garrafas

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio mínimo de 18 meses na garrafa antes do «Degorgement».

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

Consumo: Consumir de preferência até 3 a 4 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 6°C (8°C).

Gastronomia: É um espumante gastronómico, sobretudo enquanto jovem. Acompanha bem peixe de forno e cataplanas, carnes assadas na ‘brasa’ e refresca acompanhado pratos picantes ou apimentados com destaque para o ‘Leitão à Bairrada’. No final de refeição irá bem com frutos secos e queijos de massa tenra ou meia cura

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 3 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 180 caixas

Código de barras-Garrafa: 560391611308

Tlf. (+351) 967055648

jpafonso@vinhoscara.pt

www.vinhoscara.pt

www.facebook.com/CARA-CasaAgricolaRebeloAfonso

Características

Graduação: 12% Alc. Vol.

Acidez total: 7,7 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <3,0 g/L

Notas de prova

Brilhante de cor amarela pálido claro. Bolha muito fina e persistente com boa formação de ‘cordão’. Aroma frutado fino, franco e elegante com leve notas a fruta de polpa branca. Na boca é firme com estrutura, boa mousse, já com complexidade entre estágio e componente acida que persiste em harmonioso equilíbrio.

