

KOMPASSUS

ESPUMANTE ROSÉ

2011

BAIRRADA DOC
VINHO ESPUMANTE

Com Baga e Touriga, tem uma bonita cor de casca de cebola e aroma muito fino, expressivo mas ao mesmo tempo delicado, a bagas silvestres. A delicadeza aromática contrasta com a boca explosiva, resultando um espumante cheio de brilho e sabor.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Vindimado na última semana de agosto. Maturação equilibrada, com vindima de 3 passagens.

Fermentação em temperatura controlada 14°C.

Uvas transportadas em caixas perfuradas de 15 kg.

Uvas desengaçadas seguida de maceração pelicular. Prensagem e fermentação em inox.

Tiragem em março de 2012 segundo o método clássico Champanhês.

Estágio sobre borras cerca de 4 anos.

Dégorgement sem adição de açúcar – *Brut Nature*.

CAPACIDADE

750 ml

CASTAS

Baga, Touriga Nacional, Pinot Noir

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool: 13% Vol.

Acidez total: 4.95 g/l

Açúcares totais: 6 g/l

pH: 3,38

