

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS ROSÉ BRUTO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Bairrada **País** Portugal | **Ano** 2018

Solo Argilo-calcáreo

Graduação Alcoólica 12.0 % vol.

Acidez Total 5,5 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 6,4 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Criteriosa seleção de uvas cultivadas na Quinta do Valdoeiro. Prensagem suave e separação apurada dos mostos de esgotamento. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Notas de Prova Espumante de cor rosada intensa. No nariz é um vinho muito jovem, com um matiz de frutado vermelho fresco tipo morango bem vincado.

Na boca revela-se delicado e leve com acidez muito equilibrada, transmitindo um pendor gastronómico.



Castas
Baga



**Potencial de
Envelhecimento**
Beber agora



**Temperatura
a servir**
8-10 °C