



Espumante Baga

Descrição:

Criado em vinhas plantadas em solos argilo-calcários, com a casta Baga. Vinificado de bica aberta com uma ligeiríssima prensagem em prensa de vácuo, por forma a obter um rendimento em mosto que não ultrapassa os 60%.

Segue-se uma fermentação em cubas de inox. Como a segunda fermentação ocorre na garrafa de serviço, o vinho estagia entre 3 a 6 meses sobre a borra antes de se proceder às operações necessárias ao seu acabamento.

Vinho ideal para acompanhar diversos menus, de entre os quais se destaca o leitão assado, mesmo que acompanhado por laranja, dado que a inexistência de taninos não colide com o sabor cítrico da laranja. Também harmoniza com peixe, marisco e carnes assadas no forno, por possuir uma acidez elevada que balanceia com os sabores dessas iguarias. Deve servir-se a cerca de 8°C para não destruir os aromas da casta.

