AMALIA
VINEYARD ALLIANCE
ESPUMANTE

Ficha Técnica

Amalia Vineyard Alliance: Espumante Baga Blanc de Noirs Brut

Clasificação: Bairrada DOC

Produtor: Casta Suprema Unipessoal, Lda.

CASTA: 100% Baga

COR: Distinta, levemente alambreada

BOUQUET: Marmelada, geleia de frutos vermelhos, groselha preta, melaço de cana-de-açúcar.

PALADAR: Frutado, com mousse elegante, frescura moderada e longa persistência.

PROCESO DE ELABORAÇÃO: Desengace total, fermentação alcoólica a 18 graus centígrados, seguida de tiragem e segunda fermentação em garrafa, onde o vinho estagia sobre borras durante um período mínimo de 12 meses.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: Pratos delicados da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; especialidades da cozinha indiana, chinesa e africana com tempero suave.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Graduação alcoólica: 12,5%

pH: 3,15

Acidez total: 6,3 g/l

Açúcares totais: 5,5 g/l

Pressão (bares): 5,5

Enxofre total: < 185 mg/l

Fermentação maloláctica: não se realizou

Formato de garrafa: 750 ml

Amalia Vineyard Alliance
Quinta de São Roque • Rua de São Roque, 648 • 4850-505 Vieira do Minho • Portugal
www.amaliavineyardalliance.com • info@amaliavineyardalliance.com • +351 912 552 069