



FICHA TÉCNICA

ESPUMANTE Ó21 | BLANC DE NOIRS - BAGA | 2024 | BAIRRADA DOC



Região: Bairrada
Denominação: Colheita Seleccionada - Bairrada DOC
Solo: Argilo-calcário
Castas: 100% Baga
Vindima: Colheita manual apenas das uvas mais afastadas do braço da videira (denomina-se pela primeira vindima) para caixas gradeadas de 14 kg. Após este processo, as uvas repousam em contentor frigorífico até atingirem 8°C.

Tipo de Vinho: Espumante Bruto Natural
Qtd. Engarrafada: 1094 garrafas

Vinificação: Desengace vibratório da uva a uma temperatura de 8°C. Após recolha do mosto lágrima de uma prensagem suave, ocorre decantação estática e fermentação em Inox a uma temperatura controlada de 16°C.

Estágio: Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método clássico, durante 9 meses.

Características: Espumante com uma acidez viva, frescura silvestre, bolha elegante e persistente. Com que um final de boca prolongado, complexo e uma cremosidade envolvida em aromas de frutos vermelhos maduros característicos da casta

Servir com: Peixes gordos e carnes fortes
Servir: 6°C / 8°C

Análise Analítica: Teor alcoólico: 12,5% Vol.
Açúcar Total (g/dm³): < 0,9
Acidez Total (g/dm³): 6,4
SO₂ Total (mg/dm³): 54
Valor Energético (Kcal/cm³): 71
Contém Sulfitos

Enólogos: RV / TC / AR

Logística: Garrafa: Sedução
Volume garrafa: 750 ml
Garrafas por caixa: 6

Produzido e Engarrafado por: Rui Miguel Gonçalves de Jesus Ventura
Rua Nossa Senhora do Ó, 9 | Ourentela 3060-268 Cordinhã
Telf.: (+351) 919240836 (Chamada para a rede móvel nacional)
comercial@o21.pt | www.o21.pt