



FICHA TÉCNICA

ESPUMANTE Ó21 | CUVÉE – BASTARDO/ARINTO | 2024 | BAIRRADA DOC



Região: Bairrada
Denominação: Colheita Seleccionada - Bairrada DOC
Solo: Argilo-calcário
Castas: Bastardo e Arinto
Vindima: Colheita de uvas com grau de maturação diferenciado, 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: 1066 garrafas

Vinificação: Desengace das uvas (combinadas) a uma temperatura de 8°C. Após a 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 vibrante, mas equilibrada, bolha formigante e nítida. Uma elegância e harmonia única na boca, envolvida em aromas de frutos vermelhos, cítricos e um ténue brioche

Servir com: Peixes, mariscos e carnes brancas
Servir: 6°C / 8°C

Análise Analítica: Teor alcoólico: 12,5% Vol.
Açúcar Total (g/dm³): < 0,8
Acidez Total (g/dm³): 8,2
SO₂ Total (mg/dm³): 54
Valor Energético (Kcal/cm³): 72
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