

PEDREIRA

Espumante Reserva Bruto Natural Rosé

Vinho Espumante de Qualidade – Método Clássico

Vitivinicultor – Engarrafador: Ricardo de Vasconcelos Neves Furtado

Enólogo: Rui Moura Alves

Capacidade: 750 ml

Álcool: 12,5% Vol

Acidez total: 8,0

Acidez fixa: 7,6

SO₂ Total: 100

Açúcares: sem qualquer adição de açúcar no degorgment

Pressão (bar): 5,6

Lote: 0321

Prova: aroma fino, jovem e frutado

Apreciação global: Bolha fina e persistente

Temperatura a servir: 5/6°

Conservação: Garrafa deitada

Prazo de consumo: Sem prazo definido, cerca de 5 anos

O vinho para este espumante foi proveniente da casta Baga.

A vinificação foi efectuada pelo processo de bica aberta e prensagem suave das uvas para extracção da cor ideal.

A fermentação foi espontânea, não havendo necessidade de recorrer a sistema de refrigeração.

Após engarrafamento (champanhização) estagiou em cave o tempo suficiente para lhe permitir as condições de uma correcta frescura e harmonia, sem recorrer à adição de licor (açúcar), sendo por isso um bruto natural.