

RS - Espumante Tinto Bruto

BAGA – TOURIGA NACIONAL - SYRAH



Rama & Selas

☞ Vinhos e Espumantes ☞

Descrição

Região: Bairrada

Classificação: VEQPRD – Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada

Produtor: J.Rama Lda.

Ano: 2012

Casta: Baga, Touriga Nacional e Syrah

Vinificação: Desengace total e fermentação em inox com temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa.

Engarrafamento: Julho 2013

'Degorgement': A partir de Fevereiro de 2015

Produção: 7000

Características

Graduação: 12,5% Alc. Vol.

Acidez total: 5,7 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: +5 g/L

Notas de prova

Límpido de cor vermelha vivo com tons violetas. Bolha fina e persistente. Vinoso com notas de fruta vermelha/preta madura no aroma. Na boca é vivo, encorpado com boa acidez e persistente, boa mousse

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio mínimo de 12 meses na garrafa antes do «Degorgement».

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

Consumo: Consumir de preferência até 2,5 a 3 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 8°C (10°C).

Gastronomia: Excelente para acompanhar carnes assadas na 'brasa', pratos de carne fortes condimentados e picantes, acompanha excepcionalmente bem sardinhas assadas.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 6 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 100 caixas

Código de barras-Garrafa: 5603916122061

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

