

RS - Espumante Rosé Bruto

BAGA – PINOT NOIR – TOURIGA NACIONAL

Descrição

Região: Bairrada

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

Produtor: J.Rama Lda.

Ano: 2014

Casta: Baga, Pinot Noir, Touriga Nacional

Vinificação: «Bica Aberta» e fermentação em inox com temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa.

Engarrafamento: Março 2015

‘Degorgement’: A partir de Dezembro de 2015

Produção: 7000

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio mínimo de 9 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 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 6°C (8°C).

Gastronomia: Excelente como entrada de refeição e para acompanhar charcutarias, saladas, pratos de ave ou outros picantes, acompanha excepcionalmente bem pratos da cozinha oriental.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 3 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 200 caixas

Código de barras-Garrafa: 5603916133029

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines



Rama & Selas

☞ Vinhos e Espumantes ☞

Características

Graduação: 12,5% Alc. Vol.

Acidez total: 7,1 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: +-2 g/L

Notas de prova

Límpido de cor rosa vivo com tons salmonados. Bolha fina e persistente com boa formação de cordão. Aroma frutado fresco, notas de morango/cereja bem integrado com aromas complexos do estágio em garrafa. Na boca é vivo, elegante e ao mesmo tempo irreverente pela boa acidez e persistência, boa mousse.



Adega
RAMA

