

Marquês de Marialva Espumante Baga Blanc de Noirs

Marquês de Marialva
Vinho Branco, Bairrada, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural
Fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico
Apenas se aproveitou 30% do mosto flor Maturação mínimo de 12 meses
em cave, 1 mês após dégorgement



Harmonização

"Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa, africana; sobremesas à base de doces de ovos"



Nota de prova

Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas tintas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Baga



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

