



Marquês de Marialva Espumante Baga Blanc de Noirs

Marquês de Marialva

Vinho Branco, Bairrada, 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

Europalete com 76 caixas de cartão de 6 garrafas Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 9.5 EAN: 5601271090438 ITF: 65601271090409

Formatos disponíveis (cl): 75

