

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

