

VADIO ESPUMANTE ROSÉ BRUT

BAIRRADA · PORTUGAL

No Espumante Vadio Rosé procuramos explorar a versatilidade da Baga. Seleccionamos uma parcela de um pequeno agricultor com uma vinha de cerca de 30 anos de idade, onde o vigor da baga não permite maturações muito elevadas e a acidez é dominante. PRODUÇÃO: 45 hL/ha PRODUÇÃO: 4.230 garrafas de 750ml
ENOLOGIA E VITICULTURA: Luís Patrão e Dinis Patrão



CATEGORIA
Espumante

TIPO
Rosé SUB-TIPO: Brut

PRODUTOR
Vadio Wines

REGIÃO
Bairrada

DENOMINAÇÃO
DOC Bairrada

UVAS
Baga

SAFRA
2021

TEOR
ALCOÓLICO
12% PH
3,14

ACIDEZ
TOTAL
7,63 g/L SERVIÇO
6 °C a 8 °C

AÇÚCARES
RED.: 6,9 g/L

DISPONÍVEL
750ml

SOLO
arenoso e argilo-calcários

PREMIAÇÃO
91 Robert Parker, 2017

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual, seguindo-se a uma prensagem suave
- ◆ decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e barricas usadas
- ◆ a segunda fermentação alcoólica ocorre em garrafa com estágio em borras por um período mínimo de 18 meses antes do degórgement

NOTAS DE PROVA

Cor. aspecto límpido, bela cor rosa salmonado e uma borbulha muito fina e persistente

Aroma. aroma fino e complexo com sugestões de frutos do bosque

Sabor. na boca revela um frescor apoiado na acidez vibrante e equilibrado pela cremosidade. Rico, com um final longo e persistente