



## BAIRRADA D.O.C

BRUTO MILLÉSIMÉ GRAND CUVÉE  
BRUT MILLÉSIMÉ GRAND CUVÉE

### Processo de Vinificação

Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica. Segunda fermentação em garrafa e estágio “sur lies” ou sobre as borras finas de acordo com o método tradicional.

### Notas de Prova

Vinho espumante de cor amarela, com laivos ligeiros plúmbeos, induzindo sensações cromáticas acinzentadas, decorrentes da uva tinta da casta Baga, que conjuntamente com a Bical e Chardonnay completam o lote. No aroma é bastante apelativo, ressaltando notas frescas de frutos cítricos tipo limão, envolvidos por nuances de massa pão e leves torrados. Na boca revela-se muito suave e de espuma sedosa. Termina longo e fresco.

### Vinification Process

*A careful selection of the grapes growned at Quinta do Valdeiro. Full de-stemming. Fermentation in steel vats at controlled temperature. Second fermentation in bottle accordingly to the traditional method. Long ageing “sur lees” to attain better complexity and excellence.*

### Tasting Notes

*Yeallowish color appearance in this sparkling wine, revealing light grayish chromatic sensations, arising out of Baga red grape included on this blend, in conjunction with Bical and Chardonnay – the white ones. The aroma is quite appealing, highlighting fresh notes of citrus fruits like lemons, wrapped in bread nuances and light toasty. Very soft mouth feeling.*

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2014

Solo Argiloso-Calcário

Gradação Alcoólica 12,5% vol.

Acidez Total 6,3 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 8,5 g/l

Enólogo João Soares

Region Bairrada

Country Portugal

Year 2014

Soil Clay Limestone

Alcoholic Contents 12,5% vol.

Total Acidity 6,3g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 8,5 g/l

Winemaker João Soares

### Castas

Baga

Bical

Chardonnay

### Grape Varieties

Baga

Bical

Chardonnay

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Ageing potential

Drink

