



VADIO ESPUMANTE ROSÉ 2017

Castas: 100% Baga
Tiragem: Janeiro 2018
Degorgement: Julho 2019
Região: BAIRRADA
Certificação: DOC - Denominação de Origem Controlada
Enologia e Viticultura: Luis Patrão e Dinis Patrão

Viticultura

Tipo de Solo: Arenoso e Argilo-calcários
Sistema de Poda: Cordão unilateral
Produção média: 45 hl/ha

Vinificação

Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e brricas usadas, 2ª fermentação alcoólica em garrafa, estagio em borras durante 18 meses, degorgement.

Prova

Visual: Aspecto límpido, rosa salmonado.
Aroma: Aroma fino e complexo com sugestões de notas de rosas e frutos vermelhos.
Prova: Complexo e com acidez vibrante, final longo e persistente.
Temperatura de Consumo: 8-10 °C.
Quantidade Produzida: 2.080 Garrafas.

Análise

Álcool: 11 %
Acidez Volátil: 0,44 gr/L
Acidez Total: 6,50 gr/L
pH: 3,15
Açúcares redutores: 5 gr/L
SO2. Total: 49 mg/L