



BARÃO^{DO} HOSPITAL

ESPUMANTE BARÃO DO HOSPITAL ROSÉ PADEIRO 2020

CLASSIFICAÇÃO DOC Verde

TIPO Espumante Brut Nature

CASTAS Padeiro

REGIÃO Vinhos Verdes

TIPO DE SOLO Granítico

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO Após prévio arrefecimento a 5°C, as uvas foram prensadas diretamente sem esmagamento nem desengace. O mosto obtido foi clarificado por decantação estática, seguindo-se a fermentação alcoólica, a temperatura controlada, para se obter o vinho base de espumante. Após a tiragem ocorreu a segunda fermentação em garrafa (método champagnes).

O estágio sobre as borras de fermentação foi aproximadamente de 13 meses em garrafa, tendo ocorrido o dégorgement em Maio de 2023.

ÁLCOOL 12,5 %vol.

ACIDEZ TOTAL 7,0 g/L

AÇÚCARES REDUTORES <2 g/l

NOTAS DE PROVA Cor salmão, bolha fina e persistente. No aroma as notas de fruta vermelha, como a cereja e o morango, integram-se com muita harmonia com o leve toque vegetal e de panificação. Em boca é cremoso e vivo, com boa acidez e presença aromática. Termina longo e elegante.