



Quinta das Bageiras Bruto Natural 2020

Un soin particulier est apporté à la cueillette des raisins afin de trouver le bon équilibre entre acidité et alcool. Le vin de base est soumis à un processus de pétillage, généralement en mars de l'année suivante et, dans le cas du Reserva, il est vieilli pendant 12 mois en cave avant le dégorgement. C'est un vin mousseux produit selon des méthodes traditionnelles, fermenté en bouteille, et le remuage est effectué à la main dans des pupitres en bois. Comme il s'agit d'un bruto natural, il n'y a pas de sucre ajouté dans la liqueur d'expédition.

Producer	Quinta das Bageiras
Région	Espumante
Volume	75.0 cl.
Cépage	Maria Gomes, Bical et Cerceal
Drinking window	2025-2027
Alc.	12.5%
Vinificatie	Méthode Traditionnelle
Rijping	en cuve inox

13,83 €