



Quinta das Bageiras Bruto Natural rosé 2020

Mario Sergio et son fils Frederico produisent un Espumante très caractéristique et choisissent toujours le Bruto Natural pour obtenir l'expression la plus pure.

Les raisins de ce vin mousseux proviennent de la deuxième récolte des vignes les plus aptes à produire des raisins Baga pour un rosé mousseux. Il est vinifié par fermentation des peaux. Il est mis en bouteille dans l'année qui suit la récolte. C'est un vin mousseux produit selon des méthodes traditionnelles, fermenté en bouteille, et le remuage est fait à la main dans des pupitres en bois. Comme il s'agit d'un bruto naturel, il n'y a pas de sucre ajouté dans la liqueur d'expédition.

| | |
|-----------------|------------------------|
| Producer | Quinta das Bageiras |
| Région | Espumante |
| Volume | 75.0 cl. |
| Cépage | Baga |
| Drinking window | 2024-2027 |
| Alc. | 12.5% |
| Vinificatie | Méthode traditionnelle |
| Rijping | en Inox |

15,74 €