



Quinta das Bageiras Bruto Natural 2020

Er wordt speciale zorg besteed aan het plukken van de druiven met het juiste evenwicht tussen zuurgraad en alcohol. De basiswijn ondergaat een mousserend proces, meestal in maart van het volgende jaar, en in het geval van de Reserva rijpt hij 12 maanden in de kelder voor de dégorgement. Het is een mousserende wijn die op traditionele wijze wordt geproduceerd, in de fles wordt gefermenteerd en de remuage gebeurt met de hand in houten pupitres. Omdat het een bruto natural is, is er geen suiker toegevoegd aan de liqueur d'expédition.

Producent	Quinta das Bageiras
Regio	Espumante
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Maria Gomes, Bical en Cerceal
Drinking window	2025-2027
Alc.	12.5%
Vinificatie	Volgens de méthode traditionnelle
Rijping	In Inox

13,83 €