



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

ESPUMANTE MESSIAS BLANC DE NOIRS



 ANO 2017

 PRODUTOR Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

 PAÍS Portugal

 REGIÃO Bairrada

 SOLO Argilo-Calcário

 ENOLOGIA João Soares

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Criteriosa seleção das parcelas de solo argiloso calcário plantadas com a casta Baga tendo em conta a sua equilibrada concentração e frescura. Vinificação do vinho base com especial atenção à etapa de prensagem das uvas. Mosto decantado e fermentado com controlo de temperatura. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional com vista a obter um incremento de estrutura e complexidade.

 CASTAS Baga

 GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5 % vol.

 ACIDEZ TOTAL 5,2 g/l

 AÇÚCAR RESIDUAL 3,3 g/l

NOTAS DE PROVA

Vinho espumante de cor pálida acobreada. Bolha fina abundante e cordão de espuma disperso. Nariz intenso lembrando frutos vermelhos, notas de barro e nuances especiadas. Na boca revela-se de mousse suave e cremosa, com apontamentos de frutos vermelhos vestidos de acidez final intensa e revigorante.

 POTENCIAL ENVELHECIMENTO Beber Agora

 TEMPERATURA A SERVIR 8 - 10 °C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml

ENERGIA. 63 kcal / 262 kJ

LÍPIDOS. 0 g

DOS QUAIS SATURADOS. 0 g

HIDRATOS DE CARBONO. 0,03 g

DOS QUAIS AÇÚCARES. 0,03 g

FIBRA. 0 g

PROTEÍNA. 0 g

SAL. 0 g



WWW.CAVESMESSIAS.PT



@CAVESMESSIAS