



# MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

## ESPUMANTE MESSIAS BLANC DE NOIRS



<b>ANO</b>	2017
<b>PRODUTOR</b>	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA
<b>PAÍS</b>	Portugal
<b>REGIÃO</b>	Bairrada
<b>SOLO</b>	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 nunaces 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