



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 €