

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS BRUTO MILÉSIME GRAND CUVÉE

Produtor

Soc. Agríc. Com. Vinhos Messias, SA

Região Bairrada | **País** Portugal | **Ano** 2012

Solo Argilo-calcário

Gradação Alcoólica 12,5 % vol.

Acidez Total 6,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 4,7 g/l

Enólogo João Soares

Processo de vinificação Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica.

Segunda fermentação em garrafa e estágio "sur lies" ou borras finas de acordo com o método tradicional.

Notas de Prova Vinho espumante de aparência pálida na cor, revelando sensações cromáticas acinzentadas, decorrentes da uva tinta da casta Baga, que conjuntamente com a Bical e Chardonnay completam o lote. No aroma é bastante apelativo, ressaltando notas de frutos cítricos tipo limão, envolvidos por nuances de pão e leve tostado. Na boca revela-se muito suave e de espuma sedosa. Termina longo e fresco.



Castas

Baga
Bical
Chardonnay



**Potencial de
Envelhecimento**
Beber agora



**Temperatura
a servir**
8-10 °C

Safra 2012. Almoço no São Lourenço em 28/05/2017.