

## Quinta das Bágeiras - Espumante Grande Reserva



Espumante - Bairrada

Classificação: Ainda não foi avaliado

**Preço:**

30,70 €

30,70 €

5,74 €

1-4 Semanas  
★☆☆☆☆

[Colocar questão sobre este produto](#)

Produtor: [Quinta das Bágeiras](#)

Descrição

Feito com as uvas das nossas melhores vinhas. É vinificado de bica aberta, sendo o mosto colocado em pequenos decantadores de 1m<sup>3</sup> onde permanece entre 24 a 36 horas para fazer a decantação através de precipitação natural. No final deste processo, o mosto é transferido para depósitos de inox onde fermenta, com um controlo de temperatura feito com queda de água refrigerada. Aqui procuramos ter um vinho base em que exista um pouco mais de teor alcoólico, mantendo uma acidez elevada. O vinho base é espumantizado, normalmente, em março do ano seguinte e, no caso do Grande Reserva, estagia 48 meses em cave antes do *degorgement*.

Trata-se de um espumante método tradicional, fermentado em garrafa, com a *remuage* feita à mão em pupitres de madeira. Sendo um bruto natural, não tem qualquer adição de açúcar no licor de expedição.

Com algum grau de envelhecimento, este espumante é produzido apenas em vindimas de excepcional qualidade.

Pela primeira vez feito com Maria Gomes e Baga, mostra uma bela presença de fruta, com muitas notas limonadas, um leve toque vegetal a dar garra. Leve, harmonioso, elegante, com juventude e frescura. 16/20" - *Revista de Vinhos, 2014*

### Comentários

Ainda não há comentários para este produto.