

ESPUMANTE VIDIGAL "BAILADO"

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | António Ventura, Rafael Neuparth, Arnaldo Simões

CASTAS

Chardonnay

VINIFICAÇÃO

É utilizado o método clássico ou champanhês. O vinho base foi fermentado com controlo de temperatura. A segunda fermentação e estágio sobre leveduras decorre na mesma garrafa que é apresentada ao consumidor.

NOTAS DE PROVA

Vinho branco espumante de cor amarela citrina. Aromas a frutos secos com apontamentos de alperce, bastante complexos e intensos. Na boca é volumoso com um paladar fresco e acidez bem equilibrada. Tem um final persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 8,5 g/L | **pH:** 3,34

