

APLAUSO

BRANCO BAIRRADA DOC BRUTO 2016

APLAUSO

PRODUTOR: Ampulheta Mágica

ENOLOGIA: Sónia Martins e Pedro Soares

APLAUSO é uma palavra originária do latim ‘Applausus’ e pretende celebrar a atmosfera festiva da região assim como a atmosfera vivida na produção do espumante. Porque acreditamos na identidade como alicerce dos produtos vinícos, criámos este espumante com base nas castas típicas da nossa Região, a Bairrada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---------------------|---|
| Clima: | Temperado - Atlântico |
| Solo: | Argilo - Calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes. |
| Castas: | Baga |
| Produção: | 10 000 Garrafas |
| Vinificação: | Vinho Base, elaborado pelo processo de bica aberta, seguido de fermentação com temperatura controlada. Segunda fermentação pelo método clássico durante 18 meses. |
| Estágio: | Um mês de remouage em pupitre seguida de degorgement. |
| Degorgement: | Estágio de 18 meses garrafa e 2 meses antes de libertar para o consumidor. |
| | Final de 2018 |

NOTAS DE PROVA

| | |
|------------------------|---|
| Cor: | Cor citrina límpida. |
| Aroma: | Frutos de polpa branca, maçãs verdes, algumas notas de tosta com final ligeiramente limonado. |
| Paladar: | Boa estrutura de boca, equilibrado, excelente mousse fina, bolha fina e persistente. |
| Final de prova: | Intenso, longo, cremoso e envolvente. |

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

| | |
|--------------------------------|---|
| Temperatura de Consumo: | Servir a 6º C |
| Gastronomia: | Como aperitivo e acompanhamento de diversas entradas |
| Longevidade prevista: | Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 2 anos, desde que guardado em pé ou deitado em local fresco e sombrio. |

DETALHES TÉCNICOS

| | |
|-------------------------|----------|
| Teor alcoólico: | 12% vol. |
| PH | ... |
| Açucar Residual: | ... |
| Acidez Total: | ... |

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Borgonha
Caixa de 3 garrafas

EAN code 5600224458042

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Aplauso Rosé
Aplauso Colheita Bruto Branco
Grande Aplauso Bruto Branco



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL