

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 vinícolas, 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. Um mês de remouage em pupitre seguida de degorgement.
Estágio:	Estágio de 18 meses garrafa e 2 meses antes de libertar para o consumidor.
Degorgement:	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 6° 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	...
Açúcar Residual:	...
Acidez Total:	...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Borgonha	EAN code	5600224458042
Caixa de 3 garrafas		

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Aplauso Rosé
Aplauso Colheita Bruto Branco
Grande Aplauso Bruto Branco



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL