

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS TINTO BRUTO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

País Portugal

Graduação Alcoólica 12,0 % vol.

Acidez Total 5,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 3,0 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Notas de Prova Cor rubi intensa. Bolha fina e cordão persistente. Aroma complexo com notas de frutos secos e compotas. Ligeira esteva. Sabor fresco e prolongado.



Castas

Baga

Touriga Nacional



Potencial de Envelhecimento

Beber agora



Temperatura

a servir

8-10 °C