

SÃO DOMINGOS

Espumantes

MÉTODO CLÁSSICO

BAIRRADA
DOC
PORTUGAL

SÃO DOMINGOS
GRANDE RESERVA
Baga  Bairrada
Bruto 2015

Casta - Baga.

Estágio em cave sobre as borras (*sur lies*) por mais de 60 meses, à temperatura de 12°C, aí permanecendo até ao *dégorgement*.

Degorgement glacée liberta as leveduras e de seguida adicionamos o licor de expedição para terminar o vinho. Depois de um período de dois meses após todo este processo a garrafa de espumante está pronta para entrar no mercado.

Prova - Aroma elegante, com belas notas florais envolvidas numa leve tosta e algum mineral. De boca suave, plena de sabor, a bolha finíssima e a delicada mousse unem-se para conferir cremosidade a um final nobre e singular.



Pioneiros na Bairrada:
Espumante São Domingos Grande Reserva Baga  Bairrada
Criado num terroir único.
Estágio em cave superior a 60 meses.



	gradação	açúcar total	acidez total	pH	sobrepressão	
	12 % alc. vol.	<5,0 g/L	7,0 g/L	2,99	6,0 bar	
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)		
Champanhe	560 1664 161 547	1,530	Ø 90 x 320	Cortiça natural Ø 30,5 x 48		
Packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt	EUROPALETE		
				Caixas x Linhas	Caixas	Peso NET / Altura
3 gfs.x75cl	0 560 1664 163 541	4,800	320x230x90	12 x 12	144	710 kg / 1,30 m
6 gfs.x75cl	0 560 1664 166 542	9,400	270x180x330	19 x 4	76	734 kg / 1,50 m

Em 2015, fomos dos primeiros cinco produtores a unir-se sob a missão de criar uma identidade única para o Espumante Bairrada, elaborado exclusivamente com a casta BAGA. Naquela época, o **Espumante São Domingos Baga  Bairrada** ostentava com orgulho 24 meses de estágio em cave.

Hoje, guiados por um compromisso ainda mais rigoroso com a qualidade, elevamos o tempo de estágio para 60 meses. Essa dedicação garante que cada garrafa alcance o consumidor com a excelência que se tornou a marca registada do Espumante SÃO DOMINGOS, conquistando os paladares mais exigentes. Acreditamos que a qualidade superior do nosso espumante reside num conjunto de fatores: desde a seleção criteriosa das uvas para a produção do vinho base, até ao prolongado estágio em garrafa e o contacto prolongado com as leveduras livres. Essa combinação única confere ao Espumante São Domingos Grande Reserva BAGA elegância ímpar, mousse cremosa e persistente, e bolhas finíssimas que proporcionam uma experiência sensorial inesquecível.

PO BOX 16 3781-909 ANADIA | TEL (+351) 231 519 680 | FAX (+351) 231 511 269 | INFO@CAVEAODOMINGOS.COM | WWW.CAVEAODOMINGOS.COM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION.