

# VADIO Espumante rosé

Produzent: VADIO

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Patrão - Dinis Patrão

Produktart: Schaumwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

Bairrada D.O.C.	6	0,75 L				
-----------------	---	--------	--	--	--	--

Baga

Alc.: 12,0 %

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltiger Ton  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 30 Jahre  
**Ø Ertrag:** 45hl/ha

## Analysedaten

Säure: 6,90 g/L      RZ: 8 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: 80 mg/L

## Vinifizierung

Nach dem Entrappen werden die Trauben gekühlt und in kühler Umgebung pneumatisch gepresst. Die Fermentation findet temperaturkontrolliert in Edelsstahltanks bei 13°-15°C statt. Der klassischen Flaschengärung folgt das Degorgement.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** lachsfarben  
**Nase:** Feines und komplexes Aroma mit Noten von Rosen und roten Beerenfrüchten .  
**Gaumen:** Intensiv und klar, mit anhaltender Frische.  
**Passend dazu:** Am besten mit leichten und einfachen Salaten, Fisch und Meeresfrüchte.  
**Trinktemperatur:** 6°-8°C

