



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 1

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE ROSÉ DOC BAIRRADA SPECIAL CUVÉE 2022

ESPUMANTE ROSÉ DOC BAIRRADA SPECIAL CUVÉE 2022

PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	<p>Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente.</p> <p>Solo – Argilo-calcário</p> <p>Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas.</p> <p>A vinha produz as uvas no sistema de Produção Integrada.</p>
CASTAS	Baga 100%
VINDIMA	Vindimadas manualmente, na 1ª semana de Setembro
VINIFICAÇÃO	<p>As uvas são descarregadas para a prensa de membrana, onde é extraído o mosto lágrima sem prensagem.</p> <p>O mosto é decantado e trasfegado limpo para um depósito de inox onde irá efetuar fermentação, com controlo de temperaturas, durante 20 a 30 dias.</p>
ESTÁGIO	<p>Após a fermentação, o vinho repousa naturalmente 15 a 20 dias, para ser decantado e serem extraídas as borras grossas, ficando assim limpo. No início do ano efetuamos os preparativos para efetuar o engarrafamento de espumante, com leveduras livres e de acordo com o método clássico/champanês. As garrafas de espumante vão para a cave efetuar a 2ª fermentação em garrafa a uma temperatura controlada e ausência de luz.</p> <p>Após a fermentação, as garrafas ficam em estágio por vários anos até ser efetuada a <i>remuage</i> e o <i>degorgement Brut Nature</i> sem adição de açúcar, momento a partir de qual o produto está pronto para comercialização</p>
ENGARRAFAMENTO	23-01-2023





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE ROSÉ DOC BARRADA SPECIAL CUVÉE 2022

ENOLOGIA	Paulo Sousa
PROVA ORGANOLÉPTICA	Jovem, fresco, cor levemente rosada, aroma a frutos secos, na prova tem uma bolha muito fina que se desfaz, uma acidez firme e frutada.
SUGESTÕES GASTRONÓMICAS	Entradas, tapas frutos do mar, peixe grelha, comidas leves e frescas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS	Álcool (%)	12,5
	A. Total (g/l)	5,83
	A. Volatil (g/l)	0,41
	pH	3,23
	Lote	L – 02/22

CÓDIGO EAN	5 607647000421
-------------------	-----------------------

Garrafa	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000 421
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,544 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	25,3 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	33,2 cm
Volume	14.699 cm ³
Código ITF	
Peso Bruto	9,6 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120 m
Caixas por Palete	90
Caixas por Fiada	10
Fiada por Palete	9
Altura da Paleta	1.75m
Tipo Paleta	Europaleta

* De acordo com o cliente