

# KOMPASSUS

## BOUTIQUE WINERY

### ESPUMANTE KOMPASSUS ROSÉ BRUT NATURE 2016

#### BAIRRADA ESPUMANTE DOC

---

CLIMA Mediterrânico temperado com influência atlântica

SOLO Argilo- calcário

SISTEMA DE CONDUÇÃO Guyot Duplo

CASTAS Baga

DESIGNATIVO DE  
QUALIDADE Espumante Brut Nature

VINDIMA Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.

VINIFICAÇÃO E  
ESTÁGIO

Baga vindimada na última de semana de Agosto, propositadamente para elaboração de espumante. O mês de setembro foi fresco e com alguma pluviosidade. Uva inteira prensada com ligeira maceração pelicular para obter os tons rosados. Fermentação em Inox com temperatura controlada. Tiragem em Março de 2017, segundo método clássico. 48 meses de estágio após 2ª fermentação.

NOTAS DE  
PROVA

Espumante de cor rosada. Aromas de frutos vermelhos frescos. Vinho muito fresco na boca mas equilibrado com a untuosidade e volume de boca adquirida ao longo do tempo de estágio.

PRODUÇÃO 3.500 garrafas de 0,75 cl

ENÓLOGOS Magda Costa & Anselmo Mendes

---

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

ALCOOL 12% vol. ACIDEZ TOTAL 8,7 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL 2,7 g/L

---

#### DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFAS/PALETE 480 garrafas

CAIXAS/PALETE 80 caixas

DIMENSÃO CAIXA (AxCxL) 16 x 24,2 x 32,9 cm

PESO BRUTO CX 9,5 Kg

EAN 13 5601046102762

ITF 14 15601046102226

