

# VINHOS PRIOR LUCAS WINES



## FICHA TÉCNICA

|                         |                                                                                                                                                                |                       |             |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Nome do vinho           | PRIOR LUCAS – Baga Bubbles Rosé 2022                                                                                                                           |                       |             |
| Região:                 | D.O. Bairrada                                                                                                                                                  |                       |             |
| Tipo de Vinho:          | Espumante Rosé Brut Nature                                                                                                                                     |                       |             |
| Castas:                 | Baga, Single Vineyard - Vinha da Vera Cruz                                                                                                                     |                       |             |
| Solo:                   | Calcário                                                                                                                                                       |                       |             |
| Clima:                  | Atlântico                                                                                                                                                      |                       |             |
| Vinificação:            | 100 % Cubas de Betão                                                                                                                                           |                       |             |
| Enologia:               | Rui Lucas                                                                                                                                                      |                       |             |
| Notas de prova:         | Cor salmão claro. Aroma a frutos vermelhos mais frescos com predominância de framboesa, ligeiro aroma de brioche. Bolha fina com final médio, crocante e seco. |                       |             |
| Data da Vindima:        | 17/agos./2022                                                                                                                                                  |                       |             |
| Estágio:                | 24 meses sur lies                                                                                                                                              |                       |             |
| Degorgment:             | 20 Fevereiro de 2025                                                                                                                                           |                       |             |
| Longevidade:            | 36 a 48 meses                                                                                                                                                  |                       |             |
| Garrafas Produzidas:    | 9993 garrafas de 0,75 L e 240 garrafas de 1,5 L                                                                                                                |                       |             |
| Sugestão de consumo:    | Eventos de família; Jantar romântico; Prenda para os amigos; Festa de amigos; Noite de                                                                         |                       |             |
| Temperatura de consumo: | 7º a 9º C                                                                                                                                                      |                       |             |
| Parâmetros Analíticos   |                                                                                                                                                                |                       |             |
| Álcool:                 | 12,0%                                                                                                                                                          | Acidez Total:         | 5,9 g/L     |
| pH:                     | 3,18                                                                                                                                                           | Açúcar Residual:      | Zero g/L    |
| Dados logísticos        |                                                                                                                                                                |                       |             |
| Peso de cada garrafa:   | 1,5 Kg                                                                                                                                                         | N.º Garrafas/caixa:   | 6 unidades  |
| Peso de cada caixa:     | 9,50Kg                                                                                                                                                         | N.º de fiadas/palete: | 18 unidades |
| N.º de caixas/palete:   | 90 unidades                                                                                                                                                    | Peso palete:          | 900Kg       |

PRIORLUCAS | Village Souselas&Botão | Travessa dos Troviscais AZ3 | 3020-886 Souselas | Coimbra – Portugal

(+351) 919 195 577 | [invinopriorlucas@gmail.com](mailto:invinopriorlucas@gmail.com) | [www.priorlucas.pt](http://www.priorlucas.pt) | [fb/vinhospriorlucas](https://fb.com/vinhospriorlucas) | NIF: 516819933