

KOMPASSUS

BOUTIQUE WINERY

ESPUMANTE KOMPASSUS BLANC DE NOIR BRUT NATURE 2020 BAIRRADA ESPUMANTE DOC



CLIMA	Mediterrânico temperado com influência atlântica
SOLO	Argilo- calcário
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Guyot Duplo
CASTAS	Baga, Pinot Noir
DESIGNATIVO DE QUALIDADE	Espumante Brut Nature
VINDIMA	Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.
VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO	Baga vindimada na 3ª de semana de Agosto, propositadamente para elaboração de espumante. Uva inteira com suave prensagem para não obtermos muita intensidade de cor. Fermentação em Inox com temperatura controlada. 2ª fermentação segundo método clássico, estagio de 60 meses seguido de degorgement.
NOTAS DE PROVA	Espumante de alambreado ténue. Aromas de frutos secos, como noz e avelã, algumas notas especiadas. Mousse crocante, acidez muito presente, seco mas equilibrado com a untuosidade e volume de boca adquirida ao longo do tempo de estágio.
PRODUÇÃO	4500 garrafas de 0,75 cL
ENÓLOGOS	Patricia Santos

ALCOOL : 12% Vol.

DADOS LOGISTICOS

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	5601046102656
ITF 14	15601046101021
PVP	16,5€