

KOMPASSUS

BOUTIQUE WINERY

ESPUMANTE KOMPASSUS GRANDE RESERVA

PINOT NOIR 2016

BLANC DE NOIR BRUT NATURE

BAIRRADA ESPUMANTE DOC

CLIMA	Mediterrânico temperado com influência atlântica
-------	--

SOLO	Argilo- calcário
------	------------------

SISTEMA DE CONDUÇÃO	Guyot Duplo
---------------------	-------------

CASTAS	Pinot Noir
--------	------------

DESIGNATIVO DE QUALIDADE	Espumante Grande Reserva Brut Nature
--------------------------	--------------------------------------

VINDIMA	Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.
---------	---

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO	Control minucioso de maturação o que permitiu vindima manual em tempo certo. Aproveitamento do mosto lagrima seguido de fermentação em inox com temperatura controlada. 2ª fermentação em garrafa pelo método clássico. Estagio de 84 meses seguido degorgement em outubro de 2024.
-----------------------	---

NOTAS DE PROVA	Elaborado com a casta Pinot Noir, este espumante revela grande complexidade. Destacm-se as notas de biscoito, frutos secos, grande frescura aromática, fruta e acidez a maçã verde.
----------------	---

	Grande presença de boca, untuosidade, frescura, harmonia e muita elegância. A espuma envolve-se na boca, crescendo e permanecendo num final longo.
--	--

PRODUÇÃO	2000 garrafas de 0,75 cL
----------	--------------------------

ENÓLOGOS	Anselmo Mendes e Patricia Santos
----------	----------------------------------

TEOR ALCOÒLICO	12,5% vol.
----------------	------------

DADOS LOGISTICOS

GARRAFAS/PALETE	240 garrafas
-----------------	--------------

CAIXAS/PALETE	80 caixas
---------------	-----------

DIMENSÃO CAIXA (AxCxL)	
------------------------	--

PESO BRUTO CX	4,5 Kg
---------------	--------

EAN 13	
--------	--

ITF 14	
--------	--



Diapositivo 1

KB|P1 Kompassus Bairrada | Portugal; 18/03/2024