Água Viva Espumante Bruto

Wein|expertise

Quinta de Baixo
Bairrada (D.O.C.)

Geschmack |
Helles Strohgelb in der Farbe; feine anhaltende Perlage , straff, frisch und mit einem Aromenprofil aus Zitrusnoten und hellen Früchten, die mit den zarten Toast-Tönen harmonisch im Einklang sind. Am Gaumen noch jugendlich und mit Griff, dabei cremig und mit präsenter Säurestruktur . Ein belebender Schaumwein mit viel Nachdruck und einem trockenen, feinen und erfrischenden Abgang . Passt sehr gut zu Spanferkel, im Holzofen gebratenem Zicklein, Kabeljau oder natürlich auch klassisch als Aperitif .

Rebsorten |
Bical
Cerceal
Maria Gomes

Fassreife |
36 Monate auf der Hefe

Analysedaten |
Alkohol: 13,40 % | Säure: 7,80 g/l |
Restzucker: 5,00 g/l

Passt zu ... |
als Aperitif
Fisch: Kabeljau (im Ofen gebacken)
Fleisch: Spanferkel, Zicklein