

Vinho Espumante Arcos do Marquês 100 % Baga Blanc de Noir Reserva

O nome “Arcos do Marquês” é alusivo a monumento histórico da Vila de Ançã, Palácio do Marquês de Cascais, que D. Álvaro Pires de Castro, 1º Marquês de Cascais e Senhor da Vila de Ançã residiu até 1812. Este Palácio é rodeado de arcos, portanto os nossos vinhos “Arcos do Marquês” são também uma homenagem à nossa Vila de Ançã, onde estão localizadas as nossas vinhas.

Classificação: DOC

Menção: Reserva Blanc de Noir (Branco de Uva Tinta)

Região: Bairrada

Ano: 2019

Matérias-Primas: Uva Tinta Baga

Título Alcoólico: 12.6% Vol.

Acidez Total: 6.8g (ácido tartárico)/dm³

Açúcares totais: 3.1g/dm³

Acidez Volátil: 0.34g (ácido acético)/dm³

Processo de vinificação: Desengace Total, prensagem suave, fermentação a temperatura controlada, estágio sobre as borras nas caves, durante 36 meses, espumantização pelo método clássico e dégorgement a la volé, em Novembro de 2023.

Aspeto: Cristalino, bolha fina e persistente.

Côr: Rosa salmão

Aroma: Notas de Pastelaria, aroma leve a fruta vermelha

Palato: notas de pastelaria confirmam-se, fruta vermelha madura, boa mousse, bem elegante e integrada.

Temperatura de serviço: 8º a 10º

Harmonização: Leitão assado à moda da Bairrada, comida de conforto, sobremesas, pastelaria.

