

QUINTA DO VALDOEIRO BAGA/CHARDONNAY BRUTO 2016

Producent: Sociedade Agrícola e Comercial de Vinhos Messias, SA

Regio: Bairrada, Portugal

Wijnmaker: João Soares

Bodemtype: Kalk-klei

Alcoholpercentage: 12,5% vol.

Totale zuurgraad: 5,5 g/l (wijnsteenzuur)

Restsuiker: 6 g/l

Serveertemperatuur: 8–10 °C

Bewaarpotentieel: Nu op dronk

Vinificatie

Deze mousserende wijn is het resultaat van een zorgvuldige selectie druiven van het **Quinta do Valdoeiro domein**, met een klassieke aanpak:

- Zachte persing van Baga- en Chardonnay-druiven
 - Vergisting in roestvrijstalen tanks onder gecontroleerde temperatuur
 - Tweede gisting op fles volgens de **traditionele methode**
 - Langdurige rijping “sur lie” voor extra complexiteit en finesse
-

Proefnotities

Een **bleek grijsachtige kleur** verraadt de gedeeltelijke *blanc de noirs*-stijl. In de neus:

- **Intense aroma's van rood fruit:** kersen en aardbeien
 - **Subtiële bakkerijtoetsen:** biscuit en brioche
 - **Fijne bubbels** met een delicate mousse
 - **Frisse zuurgraad** die zorgt voor een levendige en lichte afdronk
-

Druivenrassen

- **Baga** – autochtoon in Bairrada, geeft structuur en fruitige intensiteit
 - **Chardonnay** – zorgt voor elegantie, frisheid en verfijning
-

Deze brut is een **veelzijdige begeleider** bij aperitief, zeevruchten of lichte voorgerechten. De balans tussen fruit, frisheid en romigheid maakt hem tot een **verfijnde maar toegankelijke keuze** voor zowel kenners als nieuwsgierige proevers.

.

SPARKLING
WINE

