LA VOLÉE

Rosé Brut Nature

La Volée Baga Rosé é um espumante que nasce em vinhas de solo argilo-calcário do concelho de Cantanhede. Vinhas com mais de 40 anos cultivadas maioritariamente nas típicas terras bairradinas com muito boa exposição solar.
Os solos são ricos, de argila compacta em harmonia com calcário. O vinho é vinificado em inox.
O vinho depois do frio do Inverno estagiou em cave subterrânea sur lies 12 meses após final da segunda fermentação com pugnetage periódica e remuage feita na clássica pupitres para ganhar a estrutura que um grande espumante merece.
Todo o espumante foi degorjado de forma artesanal dando dessa forma origem ao nome do vinho "à lá Volée".
Apenas foram feitas 5750 garrafas.

REGIÃO
Bairrada

ESTÁGIO
12 meses

SOLO
Argilo - Calcário

DOSAGEM
0 g/L

VARIEDADE(S)
Baga

Geographic Wines
Portugal

geographicwines.pt
@geographicwines