



LA VOLÉE

Blanc de Noirs Brut Nature

La Volée Baga Blanc de Noirs é um espumante que nasce numa vinha com mais de 40 anos cultivada em solo calcário rico em argila. O vinho resulta da primeira seleção de uvas prensadas suavemente e fermentado em inox. Aquando do enchimento para segunda fermentação por método clássico, encheram-se duas barricas de carvalho francês de várias utilizações em que se estagiou pelos mesmos 48 meses que o espumante na cave sur lie. Realizou-se poignetage periódica e remuage feita nas clássicas 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 là Volée".

REGIÃO

Bairrada

ESTÁGIO

48 meses

SOLO

Argilo - Calcário

DOSAGEM

0 g/L

VARIEDADE(S)

Baga

