



LA VOLÉE

Rosé Brut Nature

La Volée Baga Rosé é um espumante que nasce numa vinha com mais de 40 anos cultivada em solo calcário rico em argila. O vinho resulta da segunda seleção de uvas prensadas suavemente e fermentado em inox. Estagiou 24 meses em 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 lá Volée".

REGIÃO

Bairrada

ESTÁGIO

24 meses

SOLO

Argilo - Calcário

DOSAGEM

0 g/L

VARIEDADE(S)

Baga

