



Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos



## ASTRONAUTA, BAGA

BAIRRADA VEQ. BLANC DE NOIR BRUTO, 2015

### ENOLOGIA

Anibal Jose-Coutinho & Bruno Seabra

### CASTA

Baga, casta originária do Dão

### ÁLCOOL

12 % vol.

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Este Blanc de Noir Bruto, fermentou em garrafa e estagiou mais de 20 meses antes do dégorgement.

### NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Palha claro. Bolha fina. Leve nota de fruto vermelho, aroma cítrico com notas de pastelaria. Longo, cremoso, fresco, salivante.

Um Todo-o-Terreno. Servir a 7-9 °C

### WINEMAKER

Anibal Jose-Coutinho & Bruno Seabra

### CULTIVAR

Solo of Baga, local cultivar from central Portugal

### ALCOHOL

12 % vol.

### WINEMAKING

The ASTRONAUT is bottle fermented and aged for 36 months in the same bottle.

### TASTING NOTE AND PAIRING

White peach shade. Fine fizzy mousse. Light red fruit, lemon, brioche. Long, fresh, salivating. Creamy. All-time festive.

Ideal pair from starters to dessert. Serve at 6-8°C



ASTRONAUTA

[www.astronautwines.com](http://www.astronautwines.com)

[astronautwines@gmail.com](mailto:astronautwines@gmail.com)