



Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos



ASTRONAUTA BLANC DE BLANCS

DOC BAIRRADA, BLANC DE BLANCS, 2020

ENOLOGIA

Anibal Jose-Coutinho & Bruno Seabra

CASTA

Maria-Gomes & Bical, entre outras castas.

ÁLCOOL

12 % vol.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Bica aberta e fermentação em inox com temperatura controlada. Espumantização: Método clássico com segunda fermentação em garrafa. Estagio mínimo de 1 ano em garrafa antes do "Degorgement".

Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70%

NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Brilhante de cor citrina, bolha fina e persistente. Aroma intenso a fruta de polpa branca com ligeiras notas a pastelaria.

Sabor doce e fresco, cremoso e elegante.

Temperaturas de 13 e 14°C. Servir à temperatura de 6 a 8°C.

WINEMAKER

Anibal Jose-Coutinho & Bruno Seabra

CULTIVAR

Maria-Gomes & Bical, among other varieties.

ALCOHOL

12 % vol.

WINEMAKING

Open spout and fermentation in stainless steel with controlled temperature. Sparkling: Classic method with second bottle fermentation. Minimum internship age of 1 year in the bottle before the "Degorgement".

Bottles lying in a 60-70% humidity environment

TASTING NOTE AND PAIRING

Bright citrus color, fine and persistent bubble. Intense aroma of white pulp fruit with slight notes of pastry.

Sweet and fresh flavour, creamy and elegant.

Temperatures of 13 and 14°C. Serve at 6 to 8°C.

www.astronautwines.com

astronautwines@gmail.com