

3B

Método Tradicional

O 3B(Baga e Bical de uma região Atlântica começada por B...) nasceu da vontade de criar um Método Tradicional aromático, refrescante, honesto e elegante baseado nas uvas autóctones de vinhas que respeitam a tradição de cultivo da região.

Por não concordar com a designação espumante, no próximo ano passarei a designá-lo por Método Tradicional. Aguardando que o país se decida por uma designação própria tal como acontece em Espanha com a *Cava* e em Itália com *Franciacorta, etc...*

Castas: Baga e Bical.

Solo: Argilo-calcário e Arenoso

Idade das vinhas: média de 30 anos

Clima: Atlântico

Vinificação: As uvas logo após serem colhidas manualmente são prensadas suavemente em prensa de vácuo. Depois de ligeira decantação o mosto fermenta com leveduras indígenas em casco de 650 litros e cubas de inox a temperatura abaixo dos 16°C

Serviço: Deve ser servido a 8-10 graus em copos elegantes em forma de tulipa.

Harmonização:

É um ótimo companheiro de conversa entre amigos mesmo fora da refeição.

À mesa resulta muito bem com cozinha natural de frutos do mar, saladas de aves e queijos de pasta dura.