



ANO: 2017

TEOR ALCOÓLICO:
12,5%

ESTÁGIO:
PELO MENOS 12 MESES EM CAVE
E 2 MESES APÓS DEGORGEMENT

REGIÃO:
BAIRRADA

DENOMINAÇÃO:
DOP

CASTAS:
BICAL, CERCIAL E CHARDONNAY

NOTAS DE PROVA:
COR CITRINA.
AROMA A FRUTOS DE POLPA BRANCA, FRUTOS CITRICOS
E COM NUANCES DE BISCOITO A EVIDENCIAR ALGUMA
COMPLEXIDADE. SABOR FRESCO COM MOUSSE SUAVE,
CROCANTE E ELEGANTE.

- _País: Portugal
- _Região: Bairrada
- _Tipo: Espumante
- _Castas: 40% Bical, 30% Cercial e 30% Chardonnay
- _Classificação: DOP
- _Colheita: Colheita 2017
- _Produção: 7500 garrafas/Garrafa de 750ml
- _Enólogo: Pedro Andrade
- _Vinificação: Esmagamento sem desengace, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico.
- _Maturação: Pelo menos, 12 meses em cave e dois meses após degorgement
- _Consumo: Superior a 36 meses
- _Teor alcoólico: 12,5vol.
- _Acidez total: 6,2g/l
- _pH : 3,2
- _Açúcar: <4gr/l

- NOTAS DE PROVA:
- _Aspecto: Cristalino, com bolha fina e persistente
 - _Cor: Citrina
 - _Aroma: Aroma a frutos de polpa branca e citrinos, com nuances de biscoito a evidenciar alguma complexidade
 - _Sabor: Sabor fresco com mousse suave, crocante e elegante
 - _Gastronomia: Em momentos de lazer, ou para acompanhar iguarias à base de peixe, marisco, carnes brancas e sobremesas. Consumir entre 6º a 8
 - _Garrafa: 750ml
 - _Embalagem: Caixas de cartão com 6 garrafas de 750ml
 - _Unidades por palete: 648garrafas=96 (12x8) Caixas por palete