

Denominação: *Espumante de Vinho Verde*

Região: *Vinho Verde*

Ano: *2018*

Castas: *Arinto*

Teor Alcoólico (%vol): *12,5*

Açúcar Residual (g/dm³): *≤6*

Acidez Total (g/dm³): *6,5*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

VINHO BIOLÓGICO

PT-BIO-03
Agricultura Portugal

VEGAN



Uvas vindimadas à mão em vinhas velhas da casta Arinto, certificadas modo biológico. A fermentação do vinho de base foi feita com recurso a leveduras biológicas.

Sem maceração e com temperatura controlada. Fermentação em cubas de inox. Sem utilização de produtos de origem animal.

A segunda fermentação foi feita pelo método clássico em garrafa com leveduras biológicas e sem aditivos ou utilização de produtos de origem animal.

Dégorgement após 18 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento com recurso à utilização de baixo teor de sulfitos e sem aditivos.

Notas de Prova:

Tonalidade amarelo palha de brilho intenso. Bolha muito fina e persistente.

Aroma subtil e nuances de fruta complexas e florais. Baunilha e aromas terciários bem definidos do estágio em garrafa.

Boca fresca e volumosa com boa acidez.

Final suave e longo com notas de biscoito.

Garrafa: *Bordalesa Prestige cor âmbar 0,75 L*

EAN: *5603238233 513*

Caixa: *3 garrafas*

Medidas: *320mmX240mmX93mm*

EAN: *15603238233510*

Palete: *Europaleta 110 caixas*

Medidas: *125cmX80cmX120cm*

Peso: *1,5kg*

Peso: *4,5kg*

Sugestão de consumo: *Leitão assado no forno ou acompanhando doçaria e fruta como o tradicional melão casca de carvalho. Pode ser consumido simplesmente em momentos de celebração.*

Informações adicionais: *Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 a 10°C.*

Sujeito a acumulação de precepitado natural.