

Designation: *Espumante de Vinho Verde*

Région: Vinho Verde

Année: 2018

Cépages: *Arinto*

Alcool (%vol): 12,5

Sucre Résiduel (g/dm<sup>3</sup>): ≤6

Acidité totale (g/dm<sup>3</sup>): 6,5

Oenologue: *Fernando Machado et Henrique Lopes*



VEGAN

*Raisins récoltés à la main les plus vieux vignobles de cépages Arinto, certifiés biologiques. La fermentation du vin de base a été réalisée à l'aide de levures biologiques.*

*Sans macération et à la température contrôlée. Fermentation en cuve inox. Aucune utilisation de produits d'origine animale.*

*La seconde fermentation a été réalisée selon la méthode classique en bouteille avec des levures biologiques et sans additifs ni utilisation de produits d'origine animale.*

*Dégorgement après 18 mois de vieillissement en bouteille. Mise en bouteille à faible teneur en soufre et sans additifs.*

Notas de Dégustation:

*Teinte jaune paille de brillance intense. Bulle très fine et persistante.*

*Arôme subtil et nuances de fruits complexes et floraux. Arômes de vanille et tertiaires bien définis issus du vieillissement en bouteille.*

*Bouche fraîche et volumineuse avec une bonne acidité.*

*Finale douce et longue avec des notes de biscuit.*

Bouteille: *Bordelaise Prestige de couleur ambre 0,75 L* Poids: 1,5kg  
EAN: 5603238233 513

Boîte: 3 bouteilles

Poids: 4,5kg

Mesures: 320mmX240mmX93mm

EAN: 15603238233510

Palette: *Europalette 110 boîtes*

Mesures: 125cmX80cmX120cm

Suggestion d'accompagnement:

*Cochon de lait rôti au pour accompagner les desserts sucrés et des fruits comme le traditionnelle melon Casca de Carvalho.*

*Il peut être consommé juste dans les moments de fête.*

Informations complémentaires:

*Il doit être servi à une température comprise de 8 à 10°C.*

*Sous réserve de l'accumulation naturelle de précipité.*

