

Espumante Prestige Bruto

REGIÃO
Bairrada

CLASSIFICAÇÃO
Vinho espumante de qualidade

TIPO
Branco

CASTAS
Seleção cuidada das melhores uvas portuguesas
Malvazia Fina, Baga, Bical e Fernão Pires

VINIFICAÇÃO
Bica aberta e fermentação em inox com temperatura controlada.
Espumantização: método clássico com segunda fermentação em garrafa.

ANÁLISE

GRADUAÇÃO
12% Vol.

ACIDEZ TOTAL
Bruto: 4,3 g/L

NOTA DE PROVA
Brilhante de cor citrina, bolha fina e persistente.
Aroma intenso com notas a compota de frutos de polpa branca.
Na boca é fresco, intenso e elegante.

MATURAÇÃO/ESTÁGIO
Método Clássico com segunda fermentação em garrafa
e estágio de 12 meses antes do "Degorgement".

CONSERVAÇÃO
Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70%
e temperaturas de 13 a 14 °C (±3).

CONSUMO
Servir à temperatura de 6 a 8 °C.

GASTRONOMIA
Acompanha os mais variados mariscos e peixes grelhados,
assim como leitão assado.

