



SPARKLING BRUTO

REGIÃO

Favaios, Douro

ALTITUDE

Entre 500 a 600 metros

SOLO

Transição/ Granítico Xistoso

CLASSIFICAÇÃO

Charmat

TEOR ALCOÓLICO (°)

12%alc./vol.

DADOS ANALÍTICOS

pH - 3,09 Acidez Total - 5,42g de ácido tartárico Acidez Volátil - 0,33g Açúcares Totais - 10,04g/l Sobrepressão - 5,14bar

CASTAS

Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Efetuada a seleção criteriosa das uvas de Moscatel, as mesmas são desengaçadas/esmagadas e prensadas a baixa pressão em prensa pneumática. A fermentação alcoólica decorre em cuba de Inox durante um período entre 15- 18 dias com temperatura controlada a 15°C. Após a primeira fermentação, o vinho base permanece em estágio até à segunda fermentação alcoólica, decorrendo a mesma em cuba fechada por um período de 18 dias.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta-se com uma bolha fina, mousse delicada e persistente. Aromas primários marcados pela casta, com notas florais sendo bastante refrescante. Na boca revela-se leve, fresco e com uma acidez viva e prolongada, terminando equilibrado.

ENÓLOGOS

Celso Pereira

