

FT | FICHA TÉCNICA



País | Portugal
Região | Bairrada
Clima | Atlântico
Solos | Argiloso-calcários
Adega | Adega PositiveWine

Tipo | Espumante Branco Bruto
Colheita | NV
Denominação | I.G. Beira Atlântico
Castas | Maria-Gomes e Bical

Vinificação | Ligeira prensagem, decantação a frio. Fermentação alcoólica em depósitos de inox com temperatura controlada. A segunda fermentação tem uma duração de 6 meses, e ocorre em cubas de inox com borras finas e *bâtonnage* periódica.

Notas de Prova | De cor amarela cítrica com uma bolha fina e elegante apresenta uma complexidade única de sabor harmonioso e persistente. Aroma com notas de mais tosta e menos fruta. Na boca é arredondado e cremoso, com sabor a caramelo e frutos secos torrados. Final longo e persistente.

Gastronomia | Acompanha com excelência peixes e mariscos e pratos de pasta. Perfeito como aperitivo.

Observações | Temperatura de serviço entre os 6º e 8ºC.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 12% vol.

Acidez Total | 5,82 g/L

pH | 3,30

Açúcar Residual | 5,6 g/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 6x750 ml

