

VINHOS
**PRIOR
LUCAS**
WINES



FICHA TÉCNICA

Nome do vinho PRIOR LUCAS – FALALA Pérola 2020

Região: D.O. Bairrada

Tipo de Vinho: Espumante Método Clássico Brut Nature

Castas: Baga, Single Vineyard

Solo: Argilo - Calcário

Clima: Atlântico

Vinificação: 80% Inox 20% Betão

Enologia: Rui Lucas

Notas de prova: O Falala Pérola têm uma cor... pérola e uma bolha finíssima. Aromaticamente destacam-se os frutos secos e algum citrino. Na boca a mousse desfaz-se delicadamente deixando uma sensação cremosa e seca comum final persistente

Data da Vindima: 18/ago./2020

Estágio: 30 meses sur lies

Degorgment: Junho de 2023

Longevidade: 36 a 48 meses

Garrafas Produzidas: 5000 garrafas de 0,75 L

Sugestão de consumo: Eventos de família; Jantar romântico; Prenda para os amigos; Festa de amigos; Noite de ano novo.

Temperatura de consumo: 8º a 10º C

Parâmetros Analíticos

Álcool: 12,0% **Acidez Total:** 6,5 g/L

pH: 3,15 **Açúcar Residual:** 1,2 g/L

Dados logísticos

Peso de cada garrafa: 1,7 Kg **N.º Garrafas/caixa:** 6 unidades

Peso de cada caixa: 9,70Kg **N.º de fiadas/paleta:** 19 unidades

N.º de caixas/paleta: 95 unidades **Peso paleta:** 1000 kg

PRIORLUCAS | Village Souselas&Botão | Travessa dos Troviscais AZ3 | 3020-886 Souselas | Coimbra – Portugal

(+351) 919 195 577 | invinopriorlucas@gmail.com | www.priorlucas.pt | [fb/vinhospriorlucas](https://fb.com/vinhospriorlucas) | NIF: 516819933