



ESPUMANTE PINOT BLANC 2013



ORIGEM

Denominação Vinho Espumante branco
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2013 | **Lote** LB05/14
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

100% Pinot Blanc



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 13% vol.
Açúcar 1,9 gr / dm³
Ac. Total 8g / dm³
PH 2.97



PROCESSO

Vinificação Prensagem das uvas inteiras seguida de decantação e fermentação em cuba com temperatura controlada. Pequena parte fermentada em barrica. Seguida do método clássico (fermentação em garrafa) que nunca é inferior a um ano.
Engarrafamento 1600 garrafas 75cl.
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo



CARACTERÍSTICAS

Cor amarela pálido, límpido e brilhante de aspecto
Aroma leve, fresco, elegante e fino
Paladar sugere notas de vegetal seco e flores brancas assentes em sugestões discretas de fruta exótica e mineral.
Final de Prova mantém a delicadeza, com sensações limonadas, fruto ligeiramente doce e final avivado pela excelente frescura ácida.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com saladas, pratos de peixe ou carnes brancas.
Temperatura de Serviço 8 – 10°C



CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.
O local de armazenamento, deve garantir:
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas.
Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis.
As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.