

V I N H O S
**PRIOR
LUCAS**
W I N E S



FICHA TÉCNICA

Nome do vinho	PRIOR LUCAS – DominicalS 2018		
Região:	D.O.P. Bairrada		
Tipo de Vinho:	Vinho Espumante Rosé Brut Nature		
Casta/Vinha	Baga, Single Vineyard (Larçã)		
Solo:	Argilo-calcário		
Clima:	Atlântico		
Vinificação:	Prensagem de uva inteira, decantação de 24h. Fermentação em cubas de inox.		
Enologia:	Rui Lucas		
Notas de prova:	Cor: rosa muito ténue com uma bolha finíssima; Nariz: complexo com notas de frutos secos, brioche; Boca: a bolha finíssima, cria uma mouse delicada que preenche toda a boca, e a acidez limpa o palato mas com um final persistente.		
Data da Vindima:	Setembro de 2018		
Estágio:	Estágio em garrafa sobre borras finas durante 60 meses.		
Degorgment:	Fevereiro de 2024		
Longevidade:	4 a 6 anos		
Garrafas Produzidas:	1333 garrafas de 0,75 L		
Sugestão de consumo:	Eventos de família; Jantar romântico; Prenda para os amigos; Festa de amigos...		
Temperatura de consumo:	8º a 10º C		
Parâmetros Analíticos			
Álcool:	11,5%	Acidez Total:	8,04 g/L
pH:	3,01	Açúcar Residual:	1,2 g/L
Dados logísticos			
Peso de cada garrafa:	1,6kg		
Quant cada caixa:	6gfs		

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 | NIF: 516819933