



Espumante Rosé “Alazão”

Ficha Técnica

Identificação

Região: Bairrada

Classificação: VEQ

Castas: Baga

Ano Colheita: 2022

Características Analíticas e Organoléticas

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6,5 g/dm³

Açúcares Totais: 4,8 g/dm³

Aspeto Visual: cristalino, de cor rosada e com desprendimentos de gás.

Aspeto Olfativo: aroma frutado a frutos vermelhos

Aspeto Gustativo: sabor frutado, harmonioso e persistente.

Processo de Vinificação

Desengação total, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperatura controlada e posterior espumantização, com estágio mínimo de 9 meses em cave.

Consumo

Temperatura Aconselhada: 6°C

Acompanhamento: como aperitivo ou para acompanhar doces.

Condições de Armazenamento/Distribuição

Não deverá ser exposto a temperaturas inferiores a 10°C ou superiores a 15°C, deve estar deitado e ao abrigo da luz.

Outras Informações

Não é aconselhado a menores de 18 anos, grávidas e alérgicos a sulfitos

