

REGATEIRO JR

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE BRUTO 2018

PRODUTOR: Regateiro Vinhos de Família

ENOLOGIA: Casimiro Gomes/ Sónia Martins

“O meu avô paterno tinha o mesmo nome do seu tio «Manuel Gomes Regateiro» e , por isso, foi acrescentado «Júnior» ao seu nome. Com a produção deste vinho Regateiro JR, pretendemos demonstrar a versatilidade e exponenciar as características da Bairrada essencialmente, as gastronómicas. “

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Temperado - Atlântico
Solo:	Argilo - Calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.
Castas:	Arinto e Baga
Produção:	10 000 Garrafas
Vinificação:	Uvas colhidas e vinificadas em separado, com temperatura de fermentação não superior a 16°C.
Estágio:	Mínimo de 12 meses de estágio após a segunda fermentação e 4 meses em cave após degorgement antes de ser libertado para o mercado.
Degorgement:	Maio de 2020

NOTAS DE PROVA

Cor:	Ligeiro amarelo esverdeado, bolha fina e persistente.
Aroma:	Frutos de polpa branca (ex. maçãs verdes) e citrinos.
Paladar:	Bom volume de boca, equilibrado, excelente mousse.
Final de prova:	Intenso, cremoso e envolvente.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo: Servir a 6° C
Gastronomia: Como aperitivo ou Leitão à Bairrada
Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 2 anos, desde que guardado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico: 12 % vol.
Açúcar Residual: 6 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Espumante Sedução EAN code 5600457602175

PVP recomendado
7,5€

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Regateiro JR Branco
Regateiro JR Tinto
Regateiro Reserva Tinto
Regateiro Reserva Branco
Regateiro Espumante Bruto
Regateiro Vinha d'Anita
Regateiro Vinha do Forno



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL