

# SAMIÃO EXTRA RESERVA ESPUMANTE BRANCO 2019



**Classificação:** D.O.C.

**Região:** Bairrada

Chardonnay e Sauvignon Blanc

**Tipo de vinho:** Espumante Branco

**Ano de colheita:** 2019

**Menção facultativa:** Extra Reserva

**Quantidade produzida:** 6.666 garrafas

**Aspecto:** Cristalino

**Cor:** Citrino com nuances esverdeadas

**Aroma:** Tropical, conjugado com notas cítricas e brioche

**Sabor:** Fresco, frutado, boa mousse, harmonioso e bastante elegante

**Processos de vinificação:** Desengace total, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C. Espumantização pelo método clássico.

**Maturação:** 24 meses em cave e 6 meses após degorgement.

**Longevidade do vinho:** 3 a 5 anos

**Sugestão de consumo:** Para momentos de lazer, como aperitivo ou para acompanhar iguarias da cozinha Mediterrânica onde se inclui o leitão a Bairrada

**Temperatura de consumo:** 6 a 8°C

**Observações:** Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 %Vol.

pH: 3,5

Acidez total: 6,6 g/l

Açúcares Totais: <6g/ltr