

ASTRONAUTA BLANC DE BLANCS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Bical e Maria Gomes

VINIFICAÇÃO

Bica aberta e fermentação em inox com temperatura controlada.
Espumantização: Método clássico com segunda fermentação em garrafa.

ESTÁGIO

Estagio mínimo de 1 ano em garrafa antes do “Degorgement”

NOTAS DE PROVA

Brilhante de cor citrina , bolha fina e persistente. Aroma intenso a fruta de polpa branca com ligeiras notas a pastelaria. Sabor doce e fresco, cremoso e elegante.

SERVIR / DESFRUTAR

Excelente como aperitivo. Acompanha bem pratos de peixe e marisco.
Regionalmente, acompanha leitão assado da Bairrada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12%

