

# RESERVA BRUTO

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Espumante

## CASTAS

Bical, Cerceal, Chardonnay e Maria Gomes

## O VINHO

Acidez volátil: 0,32 g/l

Açúcares redutores: 2,4 g/l

Aspecto: límpido, cristalino, de bolha muito fina e delicada

Sabor: Complexo e intenso com uma mousse muito delicada, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume de boca.

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta), com ligeira maceração pré-fermentativa

Primeira Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° c durante 3 semanas.

Segunda Fermentação: Em cave com controlo de temperatura

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais 4 anos

## ESTÁGIO

12 meses

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,1 % vol | **Acidez Total:** 7,28 g/l | **pH:** 3,00

