

DONA PATERNA 100% ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Espumante

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Para a vinificação do Espumante Bruto Dona Paterna as uvas de alvarinho utilizadas são criteriosamente seleccionadas nas vinhas com uma concentração em açúcar mais baixa e de acidez fresca.

O mosto, de grande qualidade, obtido fermenta a temperatura controlada para se conseguir uma base correcta. Depois de estabilizado e filtrado é engarrafado para segunda fermentação pelo Método Clássico.

As condições ideais da cave (4,5 mt abaixo do nível do solo) mantem as temperaturas baixas e constantes para uma fermentação ideal ao longo de vários meses, conservando assim as características da casta Alvarinho.

Só então se procede ao “degorgement” para eliminar as leveduras e definitivo engarrafamento.

De cor amarelo citrino, bolha fina e persistente, o aroma mostra a fruta da casta Alvarinho com sabor persistente e complexidade.

Ideal como aperitivo, pelas suas características serve para acompanhar grande diversidade de gastronomia.

Deve ser bebido entre 6-8° C

Origem: Portugal

Sub-Região: Monção e Melgaço

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% vol | **Acidez Total:** 7,4 g/dm³ | **Açúcares Totais:** 9,5 g/dm³

