

ESPUMANTE CASA DA ATELA CHARDONNAY

REGIÃO | Tejo

TIPO | Espumante

CASTAS

Chardonnay

O VINHO

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca”, pobres e bem drenados.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Cor com laivos dourados, bolha fina, homogénea e persistente. Os aromas são finos, de fruta de polpa branca, alguma complexidade e leve tosta. A boca é fresca e a acidez viva, terminando untuoso e intenso.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,3 g/L | **pH:** 3,16 | **Açúcares Totais:** 0,8 g/L

PRÊMIOS

Medalha Grande Tambuladeira de Ouro 9º Concurso de Vinhos Crédito

Agrícola Escanções de Portugal(2022)

Selo de Qualidade de Ouro Escanções de Portugal(2022)

Medalhade Grande Ouro InternationalAwardsVIRTUS(2023)

