

# ESPUMANTE DONA PATERNA ALVARINHO

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**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.

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

**NOTAS DE PROVA**

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

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% vol | **Acidez Total:** 9,1 g/dm<sup>3</sup> | **Açúcares Totais:** 2,3 g/dm<sup>3</sup>

