

ESPUMANTE DONA PATERNA ROSÉ

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Espumante

CASTAS

Brancelho, Pedral e Vinhão

VINIFICAÇÃO

Para a vinificação deste Rosé Dona Paterna as uvas utilizadas das castas Vinhão, Brancelho e Pedral são criteriosamente seleccionadas nas vinhas com uma vinificação de bica aberta e com fermentação controlada a 16/18°C. 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. Só então se procede ao “degorgement” para eliminar as leveduras e definitivo engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

De cor salmonada, e aroma a frutos silvestres, com sabor persistente e complexidade este espumante é ideal como aperitivo e para acompanhar grande diversidade de gastronomia.

Deve ser bebido entre 6-8° C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,7% | **Acidez Total:** 7,9 g/L | **Açúcares Totais:** 1,5 g/L

