

QUINTA DA BIAIA

ESPUMANTE GRANDE RESERVA

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Espumante

CASTAS

Arinto

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. Primeira fermentação em Inox. Segunda fermentação em garrafa, de acordo com o método clássico, e estágio na mesma durante de 48 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma acidez vibrante e frescura marcante, características que conferem grande vivacidade e precisão ao conjunto. De perfil clássico, revela uma bolha fina e persistente, com notas de cítricos frescos, maçã verde e subtis toques de pão tostado e frutos secos, resultado do prolongado contacto com as borras. Um espumante de grande equilíbrio, ideal para momentos especiais ou para acompanhar uma refeição com sofisticação.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,25 g/l | **pH:** 3,08 | **Açúcares Totais:** 4,4 g/l

