

ESPUMANTE RIBEIRO SANTO RESERVA BRUTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

CASTAS

Bical, Cerceal e Encruzado

VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 16°C durante 3 semanas. Método tradicional de fermentação em garrafa, em cave fresca, durante 18 meses, seguindo-se o dégorgement.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-palha com aroma elegante de frutos secos. Bolha fina e persistente. Boa estrutura e equilíbrio na boca. Contém Sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,05 % | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,3

