

# 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

