ESPUMANTE TERRAS DO DEMO
FRAGA DA PENA BRANCO BRUTO



REGIÃO | Távora-Varosa

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Cristina Machado

CASTAS
Folgasão, Malvasia Fina e Verdelho

VINIFICAÇÃO
Sistema de bica aberta, com decantação e fermentação a baixas e controladas temperaturas. Elaborado pelo método clássico.

ESTÁGIO
Com um ciclo de produção de 12 meses, dos quais 9 com fermentação em garrafa a temperaturas baixas e controladas, onde ganha complexidade aromática e gustativa

NOTAS DE PROVA
De aspeto límpido e cor entre o palha e o dourado, apresenta uma bolha fina e persistente. O aroma é intenso e complexo, com notas de flores brancas envoltas em elegantes apontamentos de citrinos e frutos tropicais. No paladar, a acidez distinta contribui para um final cheio de presença.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanhamento de mariscos, ostras, peixes, aves e carnes brancas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5.4 g/dm3 | **pH:** 3,0 | **Açucares Totais:** 8.0 g/dm3

COOPERATIVA AGRÍCOLA do TÁVORA