ESPUMANTE TERRAS DO DEMO
FRAGA DA PENA ROSÉ BRUTO



REGIÃO | Távora-Varosa

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Cristina Machado

CASTAS
Touriga Franca e Touriga Nacional

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 rosa com nuances de salmão, apresenta uma bolha fina e persistente. O aroma é intenso e complexo, com notas de frutos vermelhos maduros. No paladar, a acidez persistente contribui para um final cheio de presença.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanhamento de iguarias da cozinha mediterrânea, oriental e outras.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5.5 g/dm3 | **pH:** 3,0 | **Açucares Totais:** 6.0 g/dm3

COOPERATIVA AGRÍCOLA do TÁVORA