ESPUMANTE TERRAS DO DEMO
MALVASIA FINA



REGIÃO | Távora-Varosa

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Cristina Machado

CASTAS
Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO
Sistema de "Bica Aberta", com decantação e fermentação a baixas temperaturas e controladas. 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 levemente citrina com tons de palha, apresenta uma bolha fina e persistente. No aroma, destacam-se notas intensas e delicadas de flores de malvasia. 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:** 6.0 g/dm3 | **pH:** 3,0 | **Açucares Totais:** 9.4 g/dm3

COOPERATIVA AGRÍCOLA do TÁVORA