# ESPUMANTE TERRAS DO DEMO
# PATA DE LEBRE RESERVA BRUTO




**REGIÃO |** Távora-Varosa

**TIPO |** Espumante

**ENÓLOGO |** Cristina Machado

**CASTAS**
Gouveio e Malvasia Fina

**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 18 meses, dos quais 12 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 muito fina e delicada, com excelente persistência. O aroma é intenso e complexo, com notas florais e de fruta madura. No paladar, revela-se fresco e elegante, com um final harmonioso e persistente.

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

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**
**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 5.5 g/dm3 | **pH:** 3,0 | **Açucares Totais:** 4.6 g/dm3

COOPERATIVA AGRÍCOLA do TÁVORA