ESPUMANTE TERRAS DO DEMO
TOURIGA FRANCA TINTO



REGIÃO | Távora-Varosa

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Cristina Machado

CASTAS
Touriga Franca

VINIFICAÇÃO
Sistema de "Curtimenta", 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 retinta com tons violáceos, apresenta uma bolha fina e persistente. O aroma é intenso, com notas florais de rosa e frutadas de amora. No paladar, a fruta e a acidez encontram um equilíbrio harmonioso, num conjunto sensual e requintado.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanhamento de cozinha tradicional de apurado tempero, sardinha assada, arroz de lampreia e leitão.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5.0 g/dm3 | **pH:** 3,6 | **Açucares Totais:** 8 g/dm3

COOPERATIVA AGRÍCOLA do TÁVORA