ESPUMANTE TERRAS DO DEMO
TOURIGA NACIONAL ROSÉ



REGIÃO | Távora-Varosa

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Cristina Machado

CASTAS
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 olho-de-perdiz, apresenta uma bolha fina e persistente. No aroma, destacam-se notas frutadas de morango e framboesa. No paladar, a fruta e a acidez encontram um equilíbrio harmonioso, num conjunto sensual e requintado.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanhamento de mariscos, peixes, carnes brancas e de caça

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5 g/dm3 | **pH:** 3,1 | **Açucares Totais:** 6.5g/dm3

COOPERATIVA AGRÍCOLA do TÁVORA