

# Espumante Muralhas de Monção

## Espumante Vinho Verde / Sparkling

**Denominação / Denomination:** Espumante Reserva Vinho Verde / Sparkling Reserva

**Sub-região / Sub-region:** Monção e Melgaço

**Castas / Grapes:** Alvarinho (100%)

**Ano de colheita / Vintage:** 2015

**Formatos disponíveis / Capacity:** 750 ml

**Volume de produção / Production volume:** 10 mil garrafas/ano / 10 thousand bottles/year

### Características Organolépticas / Organoleptic Characteristics

**Aspetto / Aspect:** Límpido / Clear

**Cor / Color:** Citrino, com bolha fina e cordão persistente. / Citrus, with thin bubble and persistent string.

**Aroma / Aroma:** Frutos de caroços e tropicais, ligeiro amanteigado, ligeiramente a gás carbónico. / Stone and tropical fruits, slight buttery, slightly carbon dioxide

**Sabor / Flavor:** Frutado, fresco, encorpado e macio. / Fruity, full-bodies, smooth and sparkling.

### Tecnologia de Vinificação / Winemaking Process

Seleção das uvas. Obtenção do mosto do 1º aperto. Decantação (24 horas a 14°C). Fermentação controlada entre 18 e 20°C, até desdobramento completo dos açúcares. Trásfega. Filtração de desbaste. Armazenamento. Estabilização pelo frio a -1°C, durante 1 dia. Filtração por terras. Licor de Tiragem. Engarrafamento. Fermentação em garrafa mínimo de 9 meses. Rémuage. Dégorgement. Licor de Expedição. Rolhagem e museletagem. Rotulagem. Armazém. / Grape selection. Extraction of must from the 1st pressings. Decantation (24 hours at 14°C). Controlled fermentation between 18-20°C. Primary filtration. Storage. Cold stabilisation for contact method. Soil filtration. Bottling. Fermentation in bottle. Remuage. Degorgement. Liquor of Expedition. Corking.

### Análise Química / Chemical Analysis

**Álcool/Volume / Alcohol Volume:** 13%

**Acidez Total / Total acidity:** 6,9

**Açúcar Redutor / Reducing Sugar:** Reserva

### Comportamento em Garrafa / Bottle Behavior:

Pode ficar cinco anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos. / It can be cinco years in bottle without losing its qualities. Contains sulfites.

### Sugestões / Suggestions:

Deve ser bebido a uma temperatura de 8°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas. / It should be drunk at a temperature of 8°C. Ideal drink as an aperitif and to accompany seafood, fish dishes and white meat.

### Prémios & Críticas / Awards & Reviews:

Silver medal- TEXSOM International Wine Awards 2016; Gold medal- Vinho Verde Regional Competition 2016

Saiba mais em [www.adegademoncao.pt](http://www.adegademoncao.pt)

