



Adega de Monção



Adega de Monção

ESPUMANTE DE VINHO VERDE TINTO – RESERVA

CASTAS: ALVARELHÃO, PEDRAL E VINHÃO.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: LÍMPIDO

COR: VERMELHO RUBI, COM FORMAÇÃO DE ESPUMA.

AROMA: LIGEIRAMENTE VINOSO, AMANTEIGADO E A GÁS CARBÓNICO.

SABOR: LIGEIRAMENTE VINOSO, AMANTEIGADO, ENCORPADO E MACIO.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

SELECÇÃO DAS UVAS. DESENGACE. FERMENTAÇÃO NA PRESENÇA DAS PELÍCULAS. FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA. REALIZAÇÃO DO LOTE. COLAGEM. FILTRAÇÃO. ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA E DA MATÉRIA CORANTE. LICOR DE TIRAGEM. ENGARRAFAMENTO. FERMENTAÇÃO EM GARRAFA MÍNIMO DE 12 MESES. RÉMUAGE. DÉGORGEMENT. LICOR DE EXPEDIÇÃO. ROLHAGEM E MUSELETAGEM. ROTULAGEM. ARMAZÉM.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 12% vol.

COMPORTAMENTO EM GARRAFA / ADITIVOS

BOM COMPORTAMENTO EM GARRAFA ONDE PODE PERMANECER ATÉ DOIS ANOS.

CONTÉM SULFITOS.

SUGESTÕES

ESCOLHA DE ELEIÇÃO PARA ACOMPANHAR PRATOS TÍPICOS DO MINHO. DEVE SER BEBIDO A UMA TEMPERATURA ENTRE 6° E 8°C.

