

  
*Adega de Monção*

# MURALHAS DE MONÇÃO

ESPUMANTE DE VINHO VERDE BRANCO  
ALVARINHO – RESERVA



CASTAS: 100% ALVARINHO.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: LÍMPIDO

COR: AMARELA PALHA, COM BOLHA FINA E CORDÃO  
PERSISTENTE.

AROMA: FRUTOS DE CAROÇOS E TROPICAIS, LIGEIRO  
AMANTEIGADO, LIGEIRAMENTE A GÁS CARBÓNICO.

SABOR: FRUTADO, LIGEIRO AMANTEIGADO, ENCORPADO  
E MACIO.

## TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

SELECÇÃO DAS UVAS. OBTENÇÃO DO MOSTO DO 1º APERTO.  
DECANTAÇÃO (24 HORAS A 14°C). FERMENTAÇÃO CONTROLADA  
ENTRE 18º E 20°C, ATÉ DESDOBRAMENTO COMPLETO DOS  
AÇÚCARES. FILTRAÇÃO DE DESBASTE. ARMAZENAMENTO.  
ESTABILIZAÇÃO PELO MÉTODO DE CONTACTO. FILTRAÇÃO POR  
TERRAS. LICOR DE TIRAGEM. ENGARRAFAMENTO. FERMENTAÇÃO  
EM GARRAFA MÍNIMO DE 12 MESES. RÉMUAGE. DÉGORGEMENT.  
LICOR DE EXPEDIÇÃO. ROLHAGEM E MUSELETAGEM.  
ROTULAGEM. ARMAZÉM.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 13% vol.

## COMPORTAMENTO EM GARRAFA / ADITIVOS

PODE FICAR DOIS ANOS EM GARRAFA. CONTÉM SULFITOS.

## SUGESTÕES

IDEAL COMO APERITIVO E PARA ACOMPANHAR MARISCO,  
ASSADOS DE PEIXE E CARNES BRANCAS. DEVE SER BEBIDO A  
UMA TEMPERATURA ENTRE 6º E 8°C.