

AM
Adega de Monção

Vinhas de Monção

VINHO VERDE ROSÉ ESPUMANTE

CASTAS: ALVARELHÃO, PEDRAL E VINHÃO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: BRILHANTE

COR: ROSADA.

AROMA: FRUTOS SILVESTRES, COM LIGEIRO AMANTEIGADO E LIGEIRAMENTE A GÁS CARBÓNICO.

SABOR: FRUTADO COM LIGEIRO AMANTEIGADO E DESPRENDIMENTO DE GÁS.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

SELECÇÃO DAS UVAS. OBTENÇÃO DO MOSTO DE GOTA.

DECANTAÇÃO (24 HORAS A 14 C). FERMENTAÇÃO

CONTROLADA ENTRE 16 C E 18 C. REALIZAÇÃO DO LOTE.

FILTRAÇÃO DE DESBASTE. ARMAZENAMENTO. ESTABILIZAÇÃO

PELO MÉTODO DE CONTACTO. FILTRAÇÃO POR TERRAS.

FILTRAÇÃO FINAL POR MEMBRANAS. LICOR DE TIRAGEM.

ENGARRAFAMENTO. FERMENTAÇÃO EM GARRAFA MÍNIMO

DE 9 MESES. RÉMUAGE. DÉGORGEMENT. LICOR DE

EXPEDIÇÃO. ROLHAGEM E MUSELETAGEM. ROTULAGEM.

ARMAZÉM.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 12% vol.

COMPORTAMENTO EM GARRAFA / ADITIVOS

PODE FICAR DOIS ANOS EM GARRAFA. CONTÉM SULFITOS.

SUGESTÕES

GASTRONÓMICAS: IDEAL COMO APERITIVO E PARA ACOMPANHAR PRATOS DE PEIXE. DEVE SER BEBIDO A UMA TEMPERATURA ENTRE OS 6 E 8 C.

ARMAZENAMENTO: CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, A TEMPERATURA CONSTANTE, AO ABRIGO DA LUZ, SEM TREPIDAÇÕES, SEM ODORES FORTES. GUARDADO EM POSIÇÃO HORIZONTAL.

