

Espumante Muralhas de Monção

Espumante Vinho Verde

Denominação: Espumante Reserva Vinho Verde

Sub-região: Monção e Melgaço

Castas: Alvarinho (100%)

Ano de colheita: 2015

Formatos disponíveis: 750 ml

Volume de produção: 10mil de garrafas/ano

Características Organolépticas

Aspeto: Límpido

Cor: Citrino, com bolha fina e cordão persistente

Aroma: Frutos de caroços e tropicais, ligeiro amanteigado, ligeiramente a gás carbónico

Sabor: Frutado, fresco, encorpado e macio

Tecnologia de Vinificação

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.

Análise Química

Álcool/Volume: 13%

Acidez Total: 6,9

Menção de Açúcar: Reserva

Comportamento em Garrafa/Aditivos:

Pode ficar cinco anos em garrafa, sem perder as suas qualidades, após *dégorgement*. Contém sulfitos.

Sugestões:

Deve ser bebido a uma temperatura de 8°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, assados de peixe e carnes brancas.

Prémios & Críticas:

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

