



ADEGA COOP
REGIONAL DE
MONÇÃO
FUNDADA EM 1958

Espumante Vinhas de Monção Blanc de Noirs

Vinho Verde Branco / *White*

Denominação / Denomination
Vinho Verde Branco / *White*

Sub-região / Sub-region
Monção e Melgaço

Castas / Grapes
Alvarelhão

Ano de colheita / Vintage: NA

Formatos disponíveis /
Capacity: 0,75L

Volume de produção /
Production volume: 2mil
garrafas/ano / *2 thousand*
bottles/year

Características
Organolépticas /
Organoleptic Characteristics

Aspeto / Aspect: Límpido /
Clear

Cor / Color: Palha aberto,
com cordão de bolha fina e
persistente. / *Open straw*
color, with fine and persistent
bubble cord.



Aroma / Aroma: No aroma é muito delicado e sedutor, com notas de frutos vermelhos e ligeiros apontamentos de biscoito e brioche característicos da 2ª fermentação em garrafa. / *The aroma is very delicate and alluring, with notes of red fruits and subtle hints of biscuit and brioche, characteristic of the second fermentation in the bottle.*

Sabor / Flavor: mousse crocante e densa, com uma acidez viva e fresca. / *A crunchy and dense mousse, with vibrant and refreshing acidity.*

EAN: 5601531480108
ITF: 1 5601531480105

Análise Química / Chemical Analysis

Álcool/Volume / Alcohol Volume: 10,50%

Sugestões / Suggestions
/Deve ser bebido a uma temperatura entre 6° e 8°C. Bebida ideal como aperitivo acompanhado de presunto, bolinhos de bacalhau e marisco ou para refeições de pratos de peixe na grelha ou carnes de sabor mais forte como borrego à moda de Monção. / *It should be consumed at a temperature between 6° and 8°C. This drink is ideal as an aperitif, paired with ham, 'bolinhos de bacalhau', and seafood, or for meals like grilled fish dishes or stronger-flavored meats such as Monção-style lamb.*

Saiba mais em
www.adegademoncao.pt