



Espumante Meio Seco

Vinho Espumante Branco



CASTAS 85% Fernão Pires, 15% Arinto

COLHEITA Finais de Agosto

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Ligeira fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16- 18° C. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o método champagnes, seguida de um estágio mínimo de 9 meses em garrafa.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 5 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor amarelo brilhante, frutado, a lembrar citrinos e frutos tropicais. Boa estrutura e boa acidez que lhe dá frescura e longevidade. Final de boca a lembrar o fruto, fresco e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 12% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.62 g ácido tartárico/dm³

PH 3.31

Açúcar Residual 35 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Ideal como aperitivo ou a acompanhar carnes gordas.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 328 x 160 x 228	Peso Bruto 9.360 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001163	EAN SCC Caixa 15608527001160
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por paleta 70	Gfs por paleta 420	Peso total 675.2 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 175