

SOLAR DA PENA

ESPUMANTE RESERVA

ESPUMANTE BRANCO BRUTO



FICHA TÉCNICA

PERFIL

Nome	Espumante Branco Bruto Reserva
Ano	2019
Designação Qualidade	Espumante de Qualidade de Vinho Verde DOC
Castas	100% Avesso

Apreciação Global

Vinho base vinificado a partir de uvas produzidas nos solos graníticos da propriedade Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16 - 18° C. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o método champanhês, seguida de um estágio mínimo de 18 meses em garrafa onde sofre uma ligeira evolução sobre borras, evidenciando complexidade e persistência.

NOTAS DE PROVA

Cor	Citrina
Aroma	Frutado, a lembrar citrinos e frutos de polpa branca com nuances de brioche.
Paladar	Acidez equilibrada, suave e cremoso com grande persistência no final de boca fresco e agradável.

DETALHES TÉCNICOS

% Vol	12,3% Vol
pH	3,06
Acidez total	6,70 g/dm ³
Açúcar	1 g/dm ³

SUGESTÃO SERVIÇO

Temperatura °C	7° C
Harmonização	Ideal como aperitivo ou a acompanhar bons momentos.