

FICHA TÉCNICA

ESPUMANTE ALVARINHO RESERVA BRUTO 2019



Produzido na Quinta do Reguengo exclusivamente da Casta Alvarinho. Cultivada na Sub-Região de Monção e Melgaço.

VINIFICAÇÃO

A elaboração do espumante Reguengo de Melgaço, começa com uma criteriosa seleção de uva, a qual vai dar origem a um mosto genuíno, do qual resulta o vinho base. Segue-se a segunda fermentação em garrafa. Após a fermentação estagia pelo menos 18 meses sobre borras finas a uma temperatura de 12°C graus.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| Teor alcoólico 12.5 % Vol. | Acidez total (g /dm ³) 8.9 | Açúcares (g /dm ³) <0.6 |
| Ph 3.20 | Acidez volátil (g/dm ³) <0.50 | |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor palha aberto com nuances citrinas. Aroma a biscoito com nuances florais. Explosão de sabores, onde predomina o biscoito. Alguma evolução. Bolha fina e crocante.

GASTRONOMIA

Temperatura recomendada de 6° a 8° c. Excelente aperitivo. Harmoniza bem com peixes, frutos do mar e assados.

APRESENTAÇÃO

Apresentado em garrafa sedução 75, com cápsula de alumínio e roupagem composta de rótulo e contra-rótulo onde se descreve toda a informação sobre o espumante.

Caixas de Cartão

| Dimensões (mm) | Unidades | Peso (kg) |
|-----------------|----------|-----------|
| 315 X 215 X 91 | 3 | 4.9 |
| 295 X 330 X 380 | 12 | 19.3 |

ARMAZENAMENTO

As garrafas embaladas em caixas de cartão, devem ser armazenadas em local limpo e arejado e em condições normais de temperatura e humidade. A armazenagem não pode ser feita em locais com exposição solar, tetos de fácil aquecimento e nunca em contacto direto com o solo. Não podem ser armazenadas em ambientes contaminados ou contaminantes.

ENÓLOGO

Abel Codesso