



ESPUMANTE

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Bruto

Castas | Arinto e Baga

Ano de Colheita | 2018

Vinificação | Vinho base fermentado a temperatura controlada (12-14°C). A segunda fermentação é feita pelo método clássico, que acontece na garrafa a baixa temperatura (12°C) durante 9 meses, permanecendo em estágio sobre as borras da fermentação em garrafa durante mais 18 meses.

Notas de prova | Aroma intenso a frutos tropicais, pão torrado e ligeiro amanteigado. Na boca é envolvente e com uma acidez bem persistente.

Sugestões de Consumo | Pode servir-se como aperitivo ou para acompanhar refeição. Consumir já ou guardar até 2 anos.

Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 12,5%

Acidez Total | 7,3g/L

PH | 3,14

Açúcares residuais | 0,8g/L

Enologia | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt