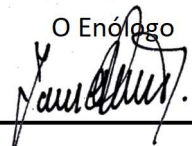




O Enólogo

Eng.º João Pereira

Foral de Monção - Alvarinho

Espumante Bruto

Ficha Técnica

Descrição Geral

Produzido a partir do vinho Alvarinho - Foral de Monção - Reserva, através do método clássico (método champanhês), que aliado à técnica e à inovação, torna este espumante memorável que o leva a viajar pelos sentidos, numa experiência mágica e sublime.

Ideal para tornar qualquer comemoração, inesquecível.

Descrição da Prova

Casta 100% Alvarinho

Teor Alcoólico 13% Vol.

Aspecto Límpido e cristalino

Cor Citrina

Aroma Aromas a frutos tropicais, ligeiramente frutado e floral.

Sabor Um verdadeiro espumante bruto, com espuma fina e delicada.

Processo de elaboração

Vinho base obtido de uvas em regime de Produção Integrada (produção amiga do ambiente), seguido de uma vinificação controlada e de acordo com regras apertadas de qualidade. Engarrafamento sob o método tradicional com recurso a um estágio com remuage durante 9 meses, seguido do processo de dégorgement, rotulagem, armazenamento e comercialização.