



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 á técnica e á 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.