



O Enólogo

Eng.º João Pereira

Quinta das Pereirinhas – Alvarinho + Loureiro + Trajadura **Espumante Bruto Branco**

Ficha Técnica

Descrição Geral

Produzido a partir de uma seleção cuidada de uvas da casta Alvarinho, Loureiro e Trajadura, que aliado à técnica e à inovação, torna este espumante muito elegante, fresco e memorável que o leva a viajar pelos sentidos, numa experiência mágica e sublime.

Ideal para entradas e pratos elegantes, mariscos, refeições de peixe e carnes leves.

Descrição da Prova

Casta 80% Alvarinho + 10% Loureiro + 10% Trajadura.

Teor Alcoólico 12% Vol.

Aspecto Límpido

Cor Esverdeado / Citrino

Aroma Elegante, predominando os aromas florais e muita fruta cítrica.

Sabor Revela uma bolha delicada, fina e persistente, com uma acidez equilibrada e com muita fruta.

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.