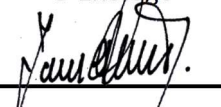




O Enólogo



Eng.º João Pereira

Quinta das Pereirinhas – Vinhão

Espumante Bruto Tinto

Ficha Técnica

Descrição Geral

Este é o nosso primeiro Espumante Bruto Tinto, muito gastronómico, ideal para acompanhar pratos típicos Portugueses, como cabidela, leitão, sardinha assada, lampreia e cordeiro à moda de Monção.

A sua boa estrutura e acidez conferem-lhe um final de boca longo e persistente com bolha fina. De aromas complexos de frutas vermelhas maduras sobre ligeiras notas vegetais.

Descrição da Prova

Casta 100% Vinhão

Teor Alcoólico 12% Vol.

Aspecto Límpido

Cor Rubi

Aroma Predomina os aromas de frutos vermelhos maduros e com ligeiras nuances florais.

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.