

## Ficha Técnica

### IDENTIFICAÇÃO

**Produto:** VINHO ESPUMANTE QUINTA DO PORTAL DOCE

**Região:** Uvas provenientes da Região da Bairrada

**Classificação:** Vinho Espumante de Qualidade

**Castas:** Baga, Bical e Maria Gomes

**Lote:** L57137

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

**pH:** 3,11

**Álcool:** 12,0% vol

**Acidez total:** 6,0g ácido tartárico/l

**Açúcares totais:** 58,7 g/l

**Sobrepresão:** 5,2 bar

**Aspecto Visual:** Apresenta cor citrina definida

**Aspecto Olfactivo:** Aroma a frutos de polpa branca e a citrinos

**Aspecto Gustativo:** Frutado, fresco e doce

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperatura controlada e posterior espumantização com estágio mínimo de 6 meses em cave.

### CONSUMO

**Temperatura aconselhada:** De 6 a 8°C

**Acompanhamento:** Como aperitivo ou à refeição.

**Condições de Armazenamento / Distribuição:**

Não deverá ser exposto a temperaturas inferiores a 10°C ou superiores a 15°C, deve estar deitado e ao abrigo da luz.