

Ficha Técnica

IDENTIFICAÇÃO

Produto: VINHO ESPUMANTE QUINTA DO PORTAL TINTO BRUTO

Região: Uvas provenientes da Região da Bairrada

Classificação: Vinho Espumante de Qualidade

Castas: Baga

Lote: L26068

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

pH: 3,29

Álcool: 12,0% vol

Acidez total: 6,0g ácido tartárico/l

Açúcares totais: 3,18 g/l

Sobrepresão: 6,0 bar

Aspecto Visual: Apresenta cor granada acentuada

Aspecto Olfactivo: Aroma a frutos vermelhos e nuances a especiarias

Aspecto Gustativo: Frutado, fresco e harmonioso

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.