

FICHA TÉCNICA

Espumante Vinho Verde Branco

I. Enquadramento Vitícola

1. Região de produção – Sub-região do Lima.
2. Geologia do solo – Origem granítica, profundo, pobre em matéria orgânica e de reacção ligeiramente ácida.

I. Vinificação

1. Prensagem de uvas inteiras em prensa pneumática (baixa pressão).
2. Eliminação do mosto dos apertos finais.
3. Flotação a frio do mosto durante 24 horas.
4. Fermentação a baixa temperatura 12 – 15°C durante 12 a 15 dias.
5. Estagio do vinho base durante 6 meses em cuba de inox a temperatura controlada.

II. Engarrafamento

1. Engarrafamento segundo o método clássico para espumante.
2. Estagio durante 9 meses em garrafa antes do degorgement.
3. Estagio durante 1 ano em garrafa após o degorgement.

III. Características Diferenciadoras

1. Produzido na região do Vale do Lima, onde a casta Loureiro está perfeitamente adaptada.
2. “Finesse”, elegância e finura são os atributos deste espumante Bruto.
3. Adaptação perfeita para gastronomia.

IV. Produção

1. Aprox. Garrafas: 9000 / ano.

