



## FICHA TÉCNICA

# ESPUMANTE BRANCO BRUTO

### NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino e cristalino

Aromas: Aroma floral com notas de fruta cítrica

Paladar: Floral e fresco

### PERFIL

Marca: Encosta da Cesta

Produtor: Quinta da Cesta, Lda

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Colheita: 2022

Casta: Loureiro

Denominação: Espumante de qualidade de Vinho Verde

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool volume: 12 % Vol.

Acidez total: 5 (g/ dm<sup>3</sup>)

Açúcar total: <5,3 e 8 (g/ dm<sup>3</sup>)

pH: 3,30

### RECOMENDAÇÃO

Servir: 6°C - 8°C

Consumo: Beber jovem

Gastronomia: Aperitivos e sobremesas



## FICHA TÉCNICA

# ESPUMANTE BRANCO BRUTO

---

### INFO LOGÍSTICA

---

Código barras: 5600214271132

Nº de Garrafas: 3 x 750 ml

Dimensão da caixa: 230 x 90 x 340 mm

Peso da caixa: 5,30 kg

