



FICHA TÉCNICA

REBOUCA

ESPUMANTE'16

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Verde Espumante Alvarinho – DOC – Monção e Melgaço

COLHEITA

2016

CASTAS

100% Alvarinho

ENÓLOGO

Luís Euclides

NOTAS DE PROVA

Bolha fina e persistente, sem exageros, aroma marcadamente à casta e complexo, devido ao longo estágio em garrafa. Encorpado, com final persistente a fruta sobressaindo a casta.

VINIFICAÇÃO

Após a elaboração do vinho base, engarrafa-se provocando a segunda fermentação (método clássico). Findo o estágio realizou-se a “remouage” e o “degorgement” voltando a descansar mais 4 meses.

ESTÁGIO

Evolução sobre as borras durante 24 meses no mínimo.

ANÁLISES

Álcool -----12,8 %
Acidez total -----6,9 g (ác. Tartárico)/dm³
Acidez volátil -- -----0,34 g (ác. Tartárico)/dm³
pH -----3,26
Açúcar residual -----0,8 g/dm³
Sobrepresão -----4,7 bar

PRODUÇÃO

7.500 garrafas

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo e para acompanhamento de marisco e carnes assadas.

SERVIÇO

Deve ser servido entre 7 – 10°C. Incliná-lo a 45°, endireitando-o suavemente.

CONSERVAÇÃO

Conservar a garrafa na horizontal a 12°C.

