



CASA DA TOJEIRA

ESPUMANTES

ESPUMANTE TOJEIRA BRANCO BRUTO



Classificação | Vinho Espumante de Qualidade

Tipo | Branco Bruto

Castas | Arinto (40%), Azal (40%), Chardonnay (20%)

Solo | Granítico e argilo-xistoso

Altitude | 250 m

Vinificação | As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas, sendo depois submetidas a uma prensagem suave. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação alcoólica durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°C. A 2ª fermentação ocorre pelo método clássico, em cave a temperatura controlada de 14°C onde permanece em estágio no mínimo 12 meses.

Cor | Citrina.

Aroma | Frutado, a lembrar fruta de caroço e citrinos, notas de flia e ligeiro mineral.

Prova | Bolha fina e persistente. Boca equilibrada, acidez refrescante, envolvente, com final longo e harmonioso.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 8°C.

Gastronomia | Acompanha todo o tipo de entradas, carnes assadas, queijos, doces e fruta (cerejas, morangos).

Análise	Teor Alcoólico	12,5%
	Acidez Total	7,2 g/L
	pH	3,25
	Açúcares Residuais	6,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso