



CASA DA TOJEIRA

ESPUMANTES

ESPUMANTE TOJEIRA ROSÉ BRUTO



Classificação | Vinho Espumante de Qualidade

Tipo | Rosé Bruto

Castas | Touriga Nacional (60%), Pinot Noir (30%), Padeiro de Basto (10%)

Solo | Granítico e argilo-xistoso

Altitude | 250-350 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 | Rosado.

Aroma | Frutado, com notas doces de compotas de frutos vermelhos e fruta de caroço.

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 entradas, doçaria e fruta vermelha e tropical.

Análise	Teor Alcoólico	12,5%
	Acidez Total	7,5 g/L
	pH	3,3
	Açúcares Residuais	8,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso