



CASA DA TOJEIRA

ESPUMANTES

VINHO ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO TOJEIRA



Classificação | Vinho Espumante de Qualidade

Tipo | Branco Meio-Seco

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

Solo | Granítico

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, com notas doces de compotas de fruta de caroço, flores de fíla e ligeiro mineral.

Prova | Bolha fina e persistente. Ligeira doçura equilibrada pela 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 doçaria e fruta tropical.

Análise	Teor Alcoólico	12,5%
	Acidez Total	7,2 g/L
	pH	3,3
	Açúcares Residuais	30,0 g/L

Logística	Código EAN/ garrafa	560 477 400 485 8
	Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
	Peso por caixa	4,8 kg
	Groupagem	Europaleta com 120 caixas (12 x 10)
	Peso por paleta	600 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso