



CASA DA TOJEIRA

ESPUMANTES

VINHO ESPUMANTE BRANCO BRUTO TOJEIRA



Classificação | Vinho Espumante de Qualidade - Reserva

Tipo | Branco Bruto

Castas | Arinto (40%), Azal (30%), Chardonnay (20%), Loureiro (10%)

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, a lembrar fruta de caroço e citrinos, notas de filia 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 | 12,50% |
| Acidez Total | 6,9 g/L |
| pH | 3,22 |
| Açúcares Residuais | 6,0 g/L |

| | |
|--|-------------------------------------|
| Logística Código EAN/ garrafa | 560 477 400 482 7 |
| Acondicionamento | Caixa de 3 garrafas x 0,75 L |
| Peso por caixa | 4,8 kg |
| Groupagem | Europalete com 120 caixas (12 x 10) |
| Peso por palete | 600 kg |

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso