



# CASA DA TOJEIRA

## ESPUMANTES

### VINHO ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO TOJEIRA



**Classificação** | Vinho Espumante de Qualidade - Reserva

**Tipo** | Branco Meio-Seco

**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, 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.

<b>Análise</b>	Teor Alcoólico	12,50%
	Acidez Total	6,9 g/L
	pH	3,22
	Açúcares Residuais	30,0 g/L

<b>Logística</b>	Código EAN/ garrafa	560 477 400 485 8
	Acondicionamento	Caixa de 3 garrafas x 0,75 L
	Peso por caixa	4,8 kg
	Groupagem	Europaleta com 120 caixas (12 x 10)
	Peso por palete	600 kg

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso