



# CASA DA TOJEIRA

## ESPUMANTES

### VINHO ESPUMANTE ROSÉ PINOT NOIR BRUTO TOJEIRA



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

**Tipo** | Rosé Bruto

**Castas** | Pinot Noir (100%)

**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** | Rosado.

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

**Prova** | Bolha fina e persistente. Boca equilibrada e elegante, 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.

<b>Análise</b>   Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	7,1 g/L
pH	3,09
Açúcares Residuais	2,8 g/L

<b>Logística</b>   Código EAN/ garrafa	560 477 400 523 7
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