



CASA DA TOJEIRA

VINHO ESPUMANTE

VINHO ESPUMANTE BRANCO PET-NAT BRUTO TOJEIRA



Classificação | Vinho Espumante IG Minho

Tipo | Branco Bruto Natural

Castas | Loureiro (100%)

Solo | Xisto-argiloso

Altitude | 300 m

Vinificação | As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas, sendo depois submetidas a uma prensagem suave. Após decantação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação alcoólica à temperatura de 14-16°C. O vinho é engarrafado antes do final da fermentação, com açúcares residuais que permitam que esta termine na garrafa.

Cor | Citrina.

Aroma | Floral e frutado, a lembrar citinos e fruta de caroço e citrinos.

Prova | Bolha fina e persistente. Boca equilibrada, acidez refrescante, envolvente, com final harmonioso e de média persistência.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 8°C.

Gastronomia | Acompanha todo o tipo de entradas, pratos de peixe e carne descomprometidos e doces.

Análise |

Teor Alcoólico	12,0 %
Acidez Total	6,6 g/L
Ph	3,18
Açúcares Residuais	1,0 g/L
Valor Energético	709 Kcal/L

Logística |

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 Paleta	600 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso