



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 1

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA

ESPUMANTE BRANCO SPECIAL CUVÉE 2018

ESPUMANTE BRANCO DOC BARRADA SPECIAL CUVÉE 2018

PRODUTOR	Dulcínea dos Santos Ferreira.
VINHA	<p>Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente. Solo – Argilo-calcário Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas. A vinha produz as uvas no sistema de Produção Integrada.</p>
CASTAS	Bical 60%, Maria Gomes 20%, Arinto 20%
VINDIMA	Vindimadas manualmente, na 1ª semana de Setembro
VINIFICAÇÃO	<p>As uvas são descarregadas para a prensa de membrana, onde é extraído o mosto lágrima sem prensagem. O mosto é arrefecido durante 24 horas, decantado e trasfegado para um depósito de inox onde irá efetuar fermentação, com controlo de temperaturas.</p>
ESTÁGIO	<p>Após a fermentação, o vinho decanta naturalmente no depósito, sendo passado a limpo no fim do ano, altura que se prepara para fazer o engarrafamento de espumante, com leveduras livres. As garrafas de espumante vão para a cave efetuar a 2ª fermentação em garrafa a uma temperatura controlada e ausência de luz.</p> <p>Após a fermentação as garrafas ficam na cave, em estágio. De acordo com as necessidades do mercado, mas sendo este sempre superior a 36 meses, é feita a remuagem e o degorgement, Brut Nature – sem adição de açúcar - momento a partir de qual o produto está pronto para comercialização</p>
ENGARRAFAMENTO	18-07-2019





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE BRANCO SPECIAL CUVÉE 2018

Referência:

ENOLOGIA	Paulo Sousa
PROVA ORGANOLÉPTICA	Jovem, fresco, cor ligeiramente dourada, frutado com aroma elegante a maça e frutos secos, bolha muito fina e aveludada que se desfaz na boca, acidez firme e um final seco, com elevado sentido gastronómico.
SUGESTÕES GASTRONÓMICAS	Entradas, frutos do mar, peixe grelha, comidas leves e frescas.
CONSELHOS DE ARMAZENAMENTO	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar,

ANALYTICAL PARAMETERS	Álcool (%)	12,5
	A. Total (g/l)	6,5
	A. Volactil (g/l)	0,35
	pH	3,13
	Lote	L - 95/18

EAN CODE	5 607647000414
----------	----------------

Wine	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000 414
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,544 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	25,3 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	33,2 cm
Volume	14.699 cm ³
Código ITF	
Peso Bruto	9,6 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120 m
Caixas por Paleta	90
Caixas por Fiada	10
Fiada por Paleta	9
Altura da Paleta	1.75m



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 3

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE BRANCO SPECIAL CUVÉE 2018

Tipo Palete	Europaleta
-------------	------------

* De acordo com o cliente