



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 BRUT NATURE 2023

### ESPUMANTE BRANCO MÉTODO CLÁSSICO CHAMPANHÊS

#### PRODUTOR

Dulcinea dos Santos Ferreira.

#### VINHA

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.

#### CASTAS

Bical 40%, Maria Gomes 30%, Arinto 30%

#### VINDIMA

Vindimadas manualmente, na ultima semana de Agosto e 1ª semana de Setembro.

#### VINDIMA

As uvas são descarregadas para a prensa de membrana, onde são esmagadas e é extraído o mosto.  
O mosto é decantado e trasfegado para um depósito de inox onde irá efectuar fermentação, com controlo de temperaturas.

#### ESTÁGIO

Após a fermentação, o vinho decanta naturalmente no depósito, sendo passado a limpo no fim do ano, altura que se prepara para efectuar o engarrafamento de espumante, com leveduras livres. As garrafas de espumante vão para a cave efectuar a fermentação em garrafa a uma temperatura controlada e ausência de luz.

Após a fermentação as garrafas ficam na cave, em estágio até ser efectuada a remoagem e o degorgement sem adição de açúcar, momento a partir de qual o produto está pronto para comercialização

#### ENGARRAFAMENTO

04-01- 2024

#### ENOLOGIA

Paulo Sousa





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

## FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

Referência:

### SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2023

<b>PROVA ORGANOLÉPTICA</b>	Jovem, cor ligeiramente dourada, frutado com aroma elegante, bolha fina e aveludada que se desfaz na boca, com uma acidez presente que lhe confere uma boa estrutura de boca, num conjunto cremoso, fresco e equilibrado.
--------------------------------	---

<b>SUGESTÕES GASTRONÓMICAS</b>	Entradas, peixe grelha, comidas leves e frescas.
------------------------------------	--

<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS</b>	<table><tr><td>Álcool (%)</td><td>12,5</td></tr><tr><td>Acidez Total (g/l)</td><td>6,8</td></tr><tr><td>Acidez Volátil (g/l)</td><td>0,30</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,27</td></tr><tr><td>Lote</td><td>L - 06/24</td></tr></table>	Álcool (%)	12,5	Acidez Total (g/l)	6,8	Acidez Volátil (g/l)	0,30	pH	3,27	Lote	L - 06/24
Álcool (%)	12,5										
Acidez Total (g/l)	6,8										
Acidez Volátil (g/l)	0,30										
pH	3,27										
Lote	L - 06/24										

<b>CÓDIGO EAN</b>	<b>5 607647106000</b>
-------------------	-----------------------

Wine	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647106000
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,544 kg
Case	
Unidade por Caixa	6
Largura	25,3 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	33,2 cm
Volume	14.699 cm <sup>3</sup>
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
Tipo Paleta	Europaleta