

QUINTA DE SANTIAGO

ESPUMANTE_2023

RESERVA



VINIFICAÇÃO

NOTAS

Vindima manual
Em caixas de 20kg
Prensagem direta, decantação,
fermentação e estágio sobre
borras finas parte em inox e
parte em barricas 8 meses.
Após esse período vinho base
faz a 2ª fermentação em
garrafa e estágio sobre as
borras, conforme o método
clássico pelo período de 1 ano.
Garrafas são sujeitas ao
processo de remuage e
dégorgement manual.

	REGIÃO	Vinho Verde
	ÁREA	Sub-Região Monção & Melgaço
	SOLO	7,2 ha Franco-argiloso com calhau rolado _ rocha mãe granítica
	EXPOSIÇÃO	Nascente poente
	ALCOOL	12,1 % Vol
	ACIDEZ	6,1 g/dm ³
	AÇUCAR	1.5 g/l
	PH	3.2 PRESSÃO: 5.5Bar
	ALVARINHO	100%
	CAPACIDADE	75 cl.
	GARRAFA	Champagnotta Aida * verde escuro
	CAIXA	3 garrafas
	COR	Amarela citrina, com bolha fina e persistente.
	AROMA	Rico e intenso com notas de fruta e pão torrado.
	BOCA	Surge suave e fresca a fruta e pão presente, bolha fina que intensifica mais estas sensações. Conjunto de equilíbrio de sabores frescos e suave mousse.
		Ideal para aperitivo e para acompanha a mais diversificada gastronomia como: frutos do mar, grelhados de peixe ou carne e pratos de forno.
	POSIÇÃO	Vertical
	TEMPERATURA	6°C / 8°C
	LUZ	Nenhuma ou reduzida

