

---

# QUINTA DE SANTIAGO

## VELHA RESERVA \_2018

### ESPUMANTE



## VINIFICAÇÃO

### NOTAS

---

Vindima manual  
Em caixas de 20kg  
Prensagem direta, decantação,  
fermentação e estágio sobre  
borras finas 6 meses.  
Após esse período vinho base  
faz a 2ª fermentação em  
garrafa com leveduras livres,  
conforme o método clássico  
pelo período de 4 ANOS.  
Garrafas são sujeitas ao  
processo de remuage e  
dégorgement.



REGIÃO

Vinho Verde

ÁREA

Sub-Região Monção & Melgaço

SOLO

7,2 ha

EXPOSIÇÃO

Franco-argiloso com calhau rolado

Nascente | poente

---



ALCOOL

12,6 % Vol

ACIDEZ

8 g/dm3

AÇUCAR

5.8 g/l

SO2TOTAL

100 mg/l

PRESSÃO: 3.8Bar

---



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 biscoito.

CORPO

Surge suave e fresca a fruta e biscoito presente, bolha fina que intensifica mais estas sensações. Conjunto de equilíbrio de sabores frescos e suave mousse.

---



Ideal para aperitivo e para acompanhar a mais diversificada gastronomia como: frutos do mar, grelhados de peixe ou carne e pratos de forno.

---



POSIÇÃO

Vertical



TEMPERATURA

6°C / 8°C

---



---

QUINTA DE SANTIAGO  
VELHA RESERVA \_2018  
ESPUMANTE



LUZ

Nenhuma ou reduzida