



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 2015

RED WINE BARRADA DOC

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 30%, Maria Gomes 30%, Arinto 40%

VINDIMA

Vindimadas manualmente, na 1ª semana de Setembro

VINIFICAÇÃO

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.

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 2ª 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

02-12-2015

ENOLOGIA

Paulo Sousa





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 2015

Referência:

PROVA ORGANOLÉPTICA	Jovem, fresco, cor ligeiramente dourada, frutado com aroma elegante a maçã 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
	A. Total (g/l)	6,2
	A. Volactil (g/l)	0,43
	pH	3,09
	Lote	L - 62/14

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 Palete	90
Caixas por Fiada	10
Fiada por Palete	9
Altura da Paleta	1.75m
Tipo Paleta	Europaleta

* De acordo com o cliente