



ESPUMANTE CLARETE

2013



ORIGEM

Denominação Vinho Espumante
Classificação IVV
Colheita 2013 | Lote LB06/14
Volume de produção: 3200 litros
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

Baga | Alvarelhão



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 13.5% vol.
Açúcar 1.8 gr / dm³
Ac. Total 6.3g / dm³
PH 3.00



PROCESSO

Vinificação Desengace total e fermentação conjunta em depósito de inox com temperatura controlada e pequena parte fermentada em barrica. Segunda fermentação em garrafa (método clássico) com estágio mínimo em cave de 12 meses.

Engarrafamento 4170 garrafas
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392561704



CARACTERÍSTICAS

Cor: cor vinosa
Aroma: fruta fresca
Paladar: boa estrutura e bela acidez
Final de Prova: complexo e muito gastronómico



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com pratos de peixe.

Temperatura de Serviço 8-10°C



CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas. Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis. As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.