



QUINTA D'AMARES PETNAT
LIMITED EDITION

WWW.QUINTADAMARES.PT



Quinta D'AMARES

A legacy of history

QUINTA D'AMARES PETNAT *Limited Edition*

O Petillant Naturel (Pét Nat) é um vinho produzido por Método Ancestral (méthode ancestrale), descoberto por monges Beneditinos no sec. XVI que consiste no engarrafamento do vinho durante o processo de fermentação, finalizando a mesma na garrafa onde cria de forma natural uma bolha suave e elegante.



Denominação Espumante IG Minho
Origem Região Demarcada dos Vinhos Verdes
Sub-região do Cavado
Vinha "Vinha da adega"
Solo Franco arenoso, origem granítica
Exposição Noroeste-Sudeste



Álcool 11% Vol.
Ac. Total 6 g/dm³
Açúcar 0,7 g/dm³
pH 3,1



Castas Loureiro 100%



Capacidade 75 cl.
Garrafa Espumante Natura
Caixa 36cm (H) x 26 cm (C) x 8,5 cm (L)
Cód. Barras 5600213506105



Cor Amarelo opaco
Aroma Aromas primários, a fruta fresca levemente tropical
Boca Bolha fina, média mousse, fresco com notas tropicais



Posição Vertical
Luz Preferencialmente ao abrigo da luz

Temperatura Serviço 5°C/8°C
Temp. Conservação 10°C/12°C

Enólogo Diogo Scharrt



Os valores são orientativos