



QUINTA VALE DO CRUZ

Ficha Técnica

Espumante Bruto

Vinho Espumante Branco

CASTAS 60% Arinto, 40% Maria Gomes

COLHEITA 2014

Nº GARRAFAS 9.000 (0,75l)

ESTÁGIO 9 meses

DESIGNAÇÃO DOC Bairrada

ORIGEM Quinta Vale do Cruz – Barrô

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Método Clássico com Lagares Refrigerados e fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16 – 18°C. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o método champagnes.

NOTAS DE PROVA Boa estrutura e boa acidez que lhe dá elegância e imensa frescura. Final de boca fresco e agradável.

TEOR ALCÓLICO 12%

ENÓLOGO Engenheiro Simeão Póvoa

