



## VALLE DA FONTE DOURO DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA 2015

### FICHA TÉCNICA

<b>CLASSIFICAÇÃO:</b>	<i>D.O.C.</i>
<b>MENÇÃO FACULTATIVA:</b>	<i>Reserva</i>
<b>REGIÃO:</b>	<i>DOURO Sub-Região Cima Corgo</i>
<b>CASTAS:</b>	<i>Viosinho (50%), Rabigato (30%), Gouveio (20%)</i>
<b>TIPO DE VINHO:</b>	<i>Branco</i>
<b>QUANTIDADE PRODUZIDA:</b>	<i>2000 garrafas</i>
<b>ENÓLOGO:</b>	<i>Emídio Bacelar</i>
<b>COR:</b>	<i>Palha</i>
<b>AROMA:</b>	<i>Citrino, lima, bergamota e um agradável tostado.</i>
<b>SABOR:</b>	<i>Acidez, frescura e uma harmoniosa elegância. Bonita perlage e uma mousse persistente.</i>
<b>VINIFICAÇÃO:</b>	<i>Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16- 18º C. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o método clássico.</i>
<b>ESTÁGIO:</b>	<i>Estágio mínimo de 9 meses em garrafa.</i>
<b>SERVIR COM:</b>	<i>Ideal como aperitivo para momentos de celebração e convívio. Acompanha na perfeição prato de sushi, saladas, marisco e sobremesas leves.</i>
<b>SERVIR A:</b>	<i>8-10ºC</i>
<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS:</b>	<i>Teor alcoólico: 12% Acidez volátil: 0,32 g/l pH: 3,35 Açúcar residual: 4,3 g/l</i>
<b>POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:</b>	<i>12 anos</i>
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	<i>Conservar em local fresco e seco.</i>
<b>LOGÍSTICA:</b>	<i>Garrafas por caixa: 3 Peso da garrafa: 1,5 Kg Caixas por palete: 166 Fiadas por palete: 15 Caixas por Fiada: 11 Peso da Caixa: 4,7 Kg Tipo Palete: Euro Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m Peso da Palete: 790 Kg EAN garrafa: 5600296744357 ITF14 caixa: 45600296744355</i>

