

Murganheira

Millésime Bruto - 2016

DADOS DO PRODUTOR/ ENGARRAFADOR

Nome: Sociedade Agrícola e Comercial do Varosa S.A.

Morada: 3610-175, Ucanha - Tarouca, Portugal

Denominação: DOP (Denominação de Origem Protegida) Távora Varosa

Enóloga: Marta Lourenço

DADOS DO PRODUTO

Tipo de vinho: Vinho Espumante de Qualidade, Branco – Bruto

Classificação: Millésime / Grande Reserva

Método de produção: Método tradicional

Vinificação: Prensagem prensa pneumática, fermentação em cuba de inox e estágio em garrafa com bâtonnage anual

Castas: Chardonnay e Pinot Noir

Tempo de estágio: 9 anos

Volume: 750mL

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido, com libertação de bolha fina e persistente

Cor: Champanhe palha

Aroma: Champanhês floral e cítrico

Sabor: Frescura limonada muito acentuada, grande volume

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor alcoólico: 13% alc./vol. $\pm 0,5$

Massa volúmica: 0,988 g/mL

Pressão interna de CO₂: 4,50 a 6,50 bar

Açúcares totais: $\leq 1,0$ g/L

pH: $\pm 3,0$

Acidez total/ volátil: $\leq 7,77 / 0,23$ g/L

Energia (100mL): 328 kJ/ 78 kcal

Alergénios: contém sulfitos



Mais informações:



Este espumante não contém qualquer produto de origem animal.

A Enóloga,

MARTA LOURENÇO