

Murganheira

Vintage Bruto - 2015

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: Vintage / Grande Reserva

Método de produção: Método tradicional

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

Castas: Pinot Noir

Tempo de estágio: 9 anos

Volume: 750mL

NOTAS DE PROVA

Aspetto: Límpido, com libertação de bolha fina e persistente

Cor: Champanhe

Aroma: Compota de frutos vermelhos, brioche e notas de baunilha

Sabor: Encorpado na boca, pleno de persistência, fresco e elegante

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Massa volúmica: 0,989 g/mL

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

Açúcares totais: $\leq 3,6$ g/L

pH: $\pm 3,00$

Acidez total/ volátil: $\leq 7,0 / 0,4$ g/L

Energia (100mL): 339 kJ/ 81 kcal

Alergénios: contém sulfitos

Mais informações:



Este espumante não contém qualquer produto de origem animal.



A Enóloga,

MARTA LOURENÇO