

FESTÃO ESPUMANTE

PRODUTO / PRODUCT

Vinho Branco Espumante / Sparkling White Wine

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Moscatel

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION PROCESS

Vinho base produzido a partir da casta selecionada, com controlo de temperatura a 15°C. Segunda fermentação em autoclave à temperatura de 15°C.

//Base wine produced in stainless steel tank from selected grapes, with temperature control at 15°C. Second fermentation at 15 °C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTIC PARAMETERS

Teor Alcoólico / Alcoholic Degree: 7,5%

Açúcares Totais / Total Sugar: : ≤ 75 g/L

Contém Sulfitos / Contains Sulphites

EMBALAGEM / PACKAGE

Capacidades:	0,75L/ 750 ml
Garrafas por caixa / Bottles per box:	6
Caixas por palete / Cases per pallet:	121
Peso por caixa / Weight per case (kg):	5,15
EAN13	5602523122044
ITF14	15602523122041

NOTAS DE PROVA / TASTE NOTES

Na prova apresenta-se com aroma frutado intenso à casta que lhe deu origem e com gosto ligeiramente doce, persistente e fresco, resultado da "perlagem" natural que possui. Ideal para consumir num fim de tarde solarengo devendo para esse efeito ser consumido em copo flute à temperatura de 5°C a 6°C.

/In tasted, it has a very intense Moscatel Graúdo fruity aroma, slightly sweet, persistent and fresh from its natural perlage. This wine could be drunk and appreciated on a sunny afternoon in a flute glass at an ideal temperature of 5 to 6°C.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Galvão

UTILIZAÇÃO ESPERADA / EXPECTED USE

Bebida alcoólica. Proibido o consumo a menores de idade. Em caso de gestação não deve consumir bebidas alcoólicas.

/Alcoholic beverage. Minors are not allowed to drink. In case of pregnancy you should not consume alcoholic beverages.

