



## VALLE DA FONTE DOURO DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA 2015

### FICHA TÉCNICA

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**MENÇÃO FACULTATIVA:** Reserva

**REGIÃO:** DOURO Sub-Região Cima Corgo

**CASTAS:** Viosinho (50%), Rabigato (30%), Gouveio (20%)

**TIPO DE VINHO:** Branco

**QUANTIDADE PRODUZIDA:** 4000 garrafas

**ENÓLOGO:** Emídio Bacelar

**COR:** Palha

**AROMA:** Citrino, lima, bergamota e um agradável tostado.

**SABOR:** Acidez, frescura e uma harmoniosa elegância. Bonita perlage e uma mousse persistente.

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16- 18º C. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o método clássico.

**ESTÁGIO:** Estágio mínimo de 9 meses em garrafa.

**SERVIR COM:** Ideal como aperitivo para momentos de celebração e convívio. Acompanha na perfeição prato de sushi, saladas, marisco e sobremesas leves.

**SERVIR A:** 8-10ºC

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:** Teor alcoólico: 12%  
Acidez volátil: 0,32 g/l  
pH: 3,35  
Açúcar residual: 4,3 g/l

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:** 12 anos

**OBSERVAÇÕES:** Conservar em local fresco e seco.

**LOGÍSTICA:** 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

