

opta

ESPUMANTE

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Bairrada

Ano de Colheita • Vintage

2019

Classificação • Classification

DOC

Clima • Climate

Atlântico • Atlantic

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Maria Gomes, Bical, Cerceal

Vinificação • Vinification

Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou a 14°C.

After destalked and pressed, the clear settled juice is fermented at 14°C.

Estágio • Ageing

Após a segunda fermentação as garrafas estagiam 14 meses com as leveduras

antes do degorgement. • *After the second fermentation, the bottles are aged for*

14 months with the yeasts before degorgement.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 12,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 6,3 gr/l

pH: 3,22

Cor • Colour

Citrina com bolha fina e persistente • *Citrine color with fine bubbles and persistent*

Aroma

Fresco com notas de toranja, limão e de brioche resultado do contacto com

as leveduras. • *Fresh aroma with notes of grapefruit, lemon and brioche result of*

contact with yeasts.

Prova • Palate

Boa acidez e mineralidade a par dos frutos citrinos e do volume de boca.

Good acidity and minerality alongside the citrus fruits and mouth volume.

Final de boca • Tasting Note

Complexo e atraente. • *Complex and attractive.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 5 e 7°C. Acompanha bem entradas, marisco e peixes.

Serve between 5 and 7°C. Goes well as a starter, seafood and fish.



Certificado • Certified



VEGAN

