AMALIA
VINEYARD ALLIANCE
ESPUMANTE

Ficha Técnica

Amalia Vineyard Alliance: Espumante Blanc de Blancs Brut

Classificação: I.G. Beira Atlântico

Produtor: Casta Suprema Unipessoal, Lda.

CASTAS (estimativa): Bical (40%)/Arinto (60%) cofermentadas

COR: Amarelo limão pálido

BOUQUET: Maçã verde, lima e notas de brioche.

PALADAR: Notas de casca de limão, polpa de fruta de caroço e uma marcada salinidad.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO: Desengace total, fermentação alcoólica a 18 graus centígrados, seguida de tiragem e segunda fermentação em garrafa, onde o vinho estagia sobre borras durante um período mínimo de 9 meses.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: Todo o tipo de peixes e mariscos, aves e carne de porco grelhada, legumes na brasa, pratos leves de massa e sobremesas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Graduação alcoólica: 12,5%

pH: 3,30

Acidez total: 6,0 g/l

Açúcares totais: 5,0 g/l

Pressão (bares): 5,5

Enxofre total: < 185 mg/l

Fermentação maloláctica: não se realizou

Formato de garrafa: 750 ml

Amalia Vineyard Alliance
Quinta de São Roque • Rua de São Roque, 648 • 4850-505 Vieira do Minho • Portugal
www.amaliavineyardalliance.com • info@amaliavineyardalliance.com • +351 912 552 069