AMALIA
VINEYARD ALLIANCE
ESPUMANTE

# Ficha Técnica

**Amalia Vineyard Alliance:** Espumante Rosé Bruto

**Clasificação:** I.G. Beira Atlântico

**Produtor:** Casta Suprema Unipessoal, Lda.

**CASTA:** 100% Baga

**COLOR:** Rosa Salmão

**BOUQUET:** Framboesa silvestre com acidez vibrante e subtis notas tostadas subjacentes.

**PALADAR:** Vivo e fresco, con notas de frutos vermelhos e perlage fina y persistente.

**PROCESO 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:** Mariscos, aperitivos delicados, aves, peixe de carne branca e em filetes, carne de porco, cortes leves de carne vermelha e sobremesas.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

**Graduação alcoólica:** 12,5%

**pH:** 3,25

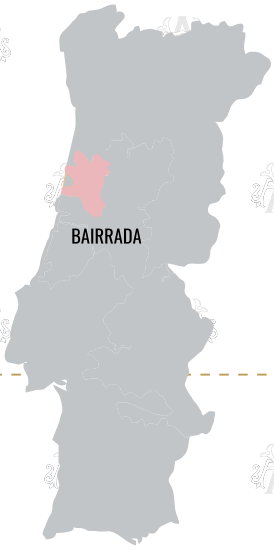
**Acidez total:** 6,8 g/l

**Açúcares totais:** 7,0 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