

Côto de Mamoelas Esp. Bruto



Espumante - Bruto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

14,40 €

14,40 €

2,69 €

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

Vinificação: As uvas previamente seleccionadas e exclusivamente transportadas em caixas de 20 kg, são prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade, para dar origem ao Espumante Vinho Verde Alvarinho. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado a 18° C durante 12-15 dias. Posteriormente, procede-se ao engarrafamento, fermentação (método clássico) e estágio de 12 meses, findo o qual se realiza a ?remoage? e o ?degorgement?.

Características organolépticas: Bolha fina e persistente, aroma com a presença da casta, mineral, com algum tostado/bolacha e complexidade, devido ao estágio em garrafa. Encorpado, seco (bruto natural), boa acidez e final a fruta onde persistente a casta.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.