

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Coto de Mamoelas

Categoria: Espumante

Proprietário: Produtores de Vinho Alvarinho de Monção, Lda

Ano de Colheita: 2008

Classificação: Vinho Verde/Sub-região de Monção e Melgaço

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 12.8 % vol

Acidez Total: 6.0 g/L Ácido Tartárico

pH: 2.99

Acucar Residual: 1.6 g/L

Elaboração: As uvas são prensadas inteiras, o que origina um mosto de grande qualidade. Após o engarrafamento, fermentação (por método clássico) fica em estágio de garrafa durante 12 meses, e só depois é feita a "remouage" e o "degorgement".

Embalagem: 0,75 L

Volume:

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor citrina com bolha fina e persistente.

Aroma: Aroma com a presença à casta.

Sabor: Mineral com algum tostado/bolacha e complexidade, devido ao estágio em garrafa.

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Anselmo Mendes/Augusto Domingues

Uma apresentação de elevada versatilidade e elegância da casta num Espumante "bruto" "Reserva" obtido pelo método clássico que nos aporta um conjunto muito fino de aromas e uma textura cremosa, fresca e harmoniosa em boca. 8°C será a temperatura ideal, nunca abaixo de 6°C nem acima dos 10°C.

NOTAS
