

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Rebouça

Categoria: Espumante Bruto

Proprietário: Luis Euclides Fernandes

Ano de Colheita: 2005

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

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 13.0 % vol

Acidez Total: 5.4 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.19

Acucar Residual: 7.2 g/L **Sobrepessão:** 4.5 bares

Elaboração: Segunda fermentação pelo método clássico. "Remouage" e o "degorgement" após 24 meses. Novo estágio de 4 meses.

Embalagem: 0,75 L

Volume: 1.500 garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor: Palha-aberto

Aroma: Bolha fina e persistente, sem exageros, construindo uma excelente "mousse", com final persistente a fruta sobressaindo a casta.

Sabor: Aroma marcadamente à casta e complexo, devido ao longo estágio em garrafa

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Luís Euclides

Excelente como aperitivo e acompanhante de carnes assadas e intensas.

Deve ser servido entre 7 – 10°C. Inclinando o flût a 45°, endireitando-o suavemente.

Conservar a garrafa na horizontal a 12°C.

NOTAS
