

## FICHA TÉCNICA



### INFORMAÇÃO GERAL

**Marca:** Quinta de Soalheiro

**Categoria:** Espumante

**Proprietário:** Vinusoalleirus, Lda

**Ano de Colheita:** 2007

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

**Casta:** Alvarinho 100%

**Teor Alcoólico:** 12.5 % vol

**Acidez Total:** 7 g/L Ácido Tartárico

**pH:** 3.2

**Açúcar Residual:** Bruto

**Elaboração:** Método clássico com segunda fermentação em garrafa

**Embalagem:** 0,75 L

**Volume:**

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Frutos frescos

**Sabor:** Frutos frescos e persistente

### OPINIÃO DO ENÓLOGO – Luís Cerdeira

Apresenta cor amarela citrina, bolha fina e persistente. O aroma revela a fruta da casta Alvarinho, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. O sabor mostra persistência e complexidade, sendo ideal como aperitivo ou para acompanhar assados no forno.

### NOTAS

---

---

---

---