



CORTINHA VELHA



MONÇÃO E MELGÃO PRODUCT OF PORTUGAL [2018] ESPUMANTE DE ALVARINHO

FA

FICHA TÉCNICA

Este espumante é produzido exclusivamente da casta Alvarinho, cultivada na Sub-Região de Monção e Melgaço, Região dos Vinhos Verdes. A casta Alvarinho é reconhecida como a melhor e mais fina casta branca Portuguesa e provavelmente umas das melhores do Mundo.

VINIFICAÇÃO

1ª Fermentação: As uvas são exclusivamente transportadas em caixas de 20 kg e prensadas inteiras após uma curta maceração pelicular para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto é clarificado a 12o C durante 48 horas e fermentado a temperatura controlada durante 12-15 dias.
2ª Fermentação: Fermentação em garrafa, estágio mínimo de 24 meses com remouage manual seguida de dégorgement e novo estágio mínimo de 3 meses.

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa champanhesa canela de 0,75 cl, com roupagem composta por rótulo e contra rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho. Rolha de cortiça natural. Caixas de 3 garrafas. Temperatura Recomendada 8°C a 10°C

NOTA DE PROVA

Bolha fina e persistente, aroma marcadamente à casta e complexo. Encorpado, seco com acidez limonada, com final persistente a fruta sobressaindo a casta.

GASTRONOMIA

Excelentes combinações com saladas, pratos de peixe e marisco. Também recomendado como aperitivo.

CARACT. QUÍMICAS

Álcool 13,00 vol.
pH 3,30
Ac.total..... 5,80 g/l Ácido tartárico
Açúcar residual <0,60

CORTINHA VELHA II, LDA

Lugar da Cortinha Velha - Cambeses | 4950 - 100 Monção | Portugal
www.cortinhaveilha.pt | geral@cortinhaveilha.pt | +351 916999604 +351 961727350