



D I V A I

Espumante Rosé "Special Cuvée"

CASTAS

Baga

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

criteriosa seleção de uvas cultivadas na Quinta do Valdoeiro. Prensagem suave e separação apurada dos mostos de esgotamento. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

NOTAS DE PROVA

Espumante de cor ligeira rosada. No nariz é um vinho muito jovem, com matizes de fruto vermelho fresco tipo morango e framboesas bem vincados. Na boca revela-se delicado e leve com acidez muito equilibrada, transmitindo leveza e um pendor gastronómico.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Vertical em espaldar. Poda em vara e talão. 3600 plantas/ha

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2022

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 12%. Acidez Total - 5,2g/l em ácido tartárico. Açúcar Residual - 5,0 g/L

HARMONIZAÇÃO

Pratos leves tipo saladas e comida asiática

TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 3 Garrafas 750 ml
325 x 225 x 95 mm
4,76Kg (peso bruto)

Europalet
204 caixas
971,04Kg (peso bruto)

EAN: 5 601 292 131 172
ITF14: 5 601 292 331 176

