



D I V A I

Espumante Grande Reserva



CASTAS

Bical, Maria-Gomes, Chardonnay e Arinto

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas na primeira quinzena de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, começou na Primavera de 2020, com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 15 dias a 16°C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 24 meses.

NOTAS DE PROVA

Amarela citrina.

Intenso, com notas tostas ligeiras, cítricas, e de flores secas e vegetal seco.

Possui um ataque fresco, boa estrutura e balanceamento, e a sua acidez confere-lhe uma belíssima persistência gustativa, complementada pelos notáveis aromas de boca.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-Calcários e Xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

2019

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 12.6%. Acidez Total - 6.7 g /l.

HARMONIZAÇÃO

Aperitivos, peixes, carnes brancas e sobremesas.

TEMPERATURA ACONSELHADA

7 a 9°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

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

Europalette
204 caixas
971,04Kg (peso bruto)

EAN: 5 600 668 505 289

ITF14: 15 600 668 505 286