



# DIVAI

## Espumante Bruto



### CASTAS

Arinto, Bical, Chardonnay, Baga

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica.

Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

### NOTAS DE PROVA

Cor citrino esverdeada. Aroma delicado onde a par de notas de pão e fermento, fazem sentir-se nuances de citrinos. Na boca revela uma mousse suave e envolvente com uma cremosidade assinalável.

### GEOLOGIA DO SOLO

Granítico calcário

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Paliçada vertical

### IDADE MÉDIA DAS VINHAS

45 anos

### ENGARRAFAMENTO

Julho de 2022

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 12%. Acidez Total - 6,8g /l em ácido tartárico

Açúcar Total 6.0 g/L (glucose + frutose)

### HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo, ou com ostras, marisco, saladas frescas, salmão fumado

### TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

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

Europaleta  
204 caixas  
971,04Kg (peso bruto)

EAN: 5 601 721 999 984  
ITF14: 5 601 292 131 448