

FICHA TÉCNICA

MARCA	ADEGA 23															
PRODUTOR	ADEGA 23, AGRO-TURISMO, LDA															
TIPO DE VINHO	VINHO BRANCO ESPUMANTE BRUTO NATURAL															
CLASSIFICAÇÃO	IG TERRAS DA BEIRA															
REGIÃO	BEIRA INTERIOR															
CASTAS	100% ARINTO															
VINHA	CONDUÇÃO BILATERAL															
TIPO DE SOLO	XISTO															
ENOLOGIA	RUI REGUINGA															
COLHEITA	2019															
VINIFICAÇÃO	APÓS CRITERIOSA SELEÇÃO DAS UVAS NA VINHA, FORAM COLHIDAS ANTES DO INÍCIO DA VINDIMA PARA PEQUENAS CAIXAS E IMEDIATAMENTE TRANSPORTADAS PARA A ADEGA. O MOSTO FERMENTOU DURANTE 15 DIAS A 14°C DE TEMPERATURA															
ENVELHECIMENTO	O VINHO PERMANECEU CERCA DE 12 MESES EM GARRAFA ATÉ AO DEGORGEMENT.															
PROVA	COR CITRINA. BOLHA FINA E PERSISTENTE. AROMA COMPLEXO COM NOTAS DE FRUTO SECO E FRUTA MADURA. PALADAR EQUILIBRADO E FRESCO, COM BOA PERSISTÊNCIA.															
ANÁLISE SUMÁRIA	<table> <tr> <td>ÁLCOOL</td> <td>12</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>ACIDEZ TOTAL</td> <td>7,6</td> <td>g/L</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,06</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACIDEZ VOLÁTIL</td> <td>0,36</td> <td>g/L</td> </tr> <tr> <td>AÇÚCARES RESIDUAIS</td> <td>3,00</td> <td>g/L</td> </tr> </table>	ÁLCOOL	12	%	ACIDEZ TOTAL	7,6	g/L	pH	3,06		ACIDEZ VOLÁTIL	0,36	g/L	AÇÚCARES RESIDUAIS	3,00	g/L
ÁLCOOL	12	%														
ACIDEZ TOTAL	7,6	g/L														
pH	3,06															
ACIDEZ VOLÁTIL	0,36	g/L														
AÇÚCARES RESIDUAIS	3,00	g/L														
TEMP. DE SERVIÇO	6 – 8° C															
LONGEVIDADE	5 ANOS															

