

## FICHA TÉCNICA

<b>MARCA</b>	ADEGA 23		
<b>PRODUTOR</b>	ADEGA 23, AGRO-TURISMO, LDA		
<b>TIPO DE VINHO</b>	VINHO BRANCO ESPUMANTE BRUTO NATURAL		
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	IG TERRAS DA BEIRA		
<b>REGIÃO</b>	BEIRA INTERIOR		
<b>CASTAS</b>	100% ARINTO		
<b>VINHA</b>	CONDUÇÃO BILATERAL		
<b>TIPO DE SOLO</b>	XISTO		
<b>ENOLOGIA</b>	RUI REGUINGA		
<b>COLHEITA</b>	2018		
<b>VINIFICAÇÃO</b>	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		
<b>ENVELHECIMENTO</b>	O VINHO BASE FOI ENGARRAFADO AO FIM DE 8 MESES, ONDE OCORREU A SEGUNDA FERMENTAÇÃO NA GARRAFA E PERMANECEU DURANTE 12 MESES ATÉ AO DEGORGEMENT		
<b>PROVA</b>	COR CITRINA. BOLHA FINA E PERSISTENTE. AROMA COM NOTAS DE FRUTO SECO, BASTANTE COMPLEXO E INTENSO. PALADAR FRESCO, EQUILIBRADO E COM BOA PERSISTÊNCIA FINAL.		
<b>ANÁLISE SUMÁRIA</b>	ÁLCOOL	12,5	%
	ACIDEZ TOTAL	7,1	g/L
	pH	3,04	
	ACIDEZ VOLÁTIL	0,26	g/L
<b>TEMP. DE SERVIÇO</b>	6 – 8° C		
<b>LONGEVIDADE</b>	5 ANOS		
<b>PVP</b>	24 €		

