

PQTP

Super Reserva

TIPO DE VINHO: Espumante Branco “Blanc de Blancs”

CASTAS: 50% Bical e 50% Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Citrino, com bolha definida e persistente.

COR: Citrino definido.

AROMA: Jovem com nuances de tostados e frutos secos.

SABOR: Frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico.

MATURAÇÃO: Mínimo de 30 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

LONGEVIDADE: 18 a 24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer, com iguarias à base de peixe, carnes brancas grelhadas e sobremesas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,30

Acidez total: 6,0 g/l

Açúcares totais: 5,0 g/l

Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m3)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	-	6	0,265 x 0,18 x 0,33	0,016	9,50	-	19 x 4 = 76	750	1,50

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.