

# MONGE

Espumante 2015



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

## SOLO e TOPOGRAFIA

Franco arenoso

## IDADE DAS VINHAS

55 anos

## EXPOSIÇÃO SOLAR

Norte - Sul

## Castas

100% Castelão



QUINTA  
DO  
CASAL BRANCO

## VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da casta Castelão, de uma parcela única, onde tradicionalmente se vindimam ( precocemente) as uvas com destino ao espumante Monge. A segunda fermentação ocorre, em cave climatizada, por meio de leveduras encapsulada.

Posteriormente estagia, no mínimo 36 meses, antes do primeiro *degorgment*. ( em cave)

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** cor citrina/ cristalino

**Nariz:** Aromas típicos de geleia, frutos vermelhos, e notas especiadas

**Boca:** Realce para as notas de brioche, casadas com uma optima acidez e frescura natural. As bolhas são finas e persistentes resultando, num vinho agradável, óptimo para acompanhar pratos de peixe, sushi, mariscos.

## DATA DE DEGORGMENT

Maio 2019 (1º)

## DADOS-ANALITICOS

Alcool -12,5% vol.

Acidez Total – 7.1

Ph-3.19

Açúcares Redutores – 5-6g/L

Pressão – 5 bar

## ENOLOGIA

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes

EAN - 5602424000892



Estrada Nacional 118 | Km 69  
2080 - 187 Almeirim | Portugal



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com