



# FICHA TÉCNICA

## ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA



### NOTAS DE PROVA

Cor: Amarela cítrica

Aromas: Intensidade aromática

Paladar: Pernético e complexidade

### PERFIL

Marca: Encosta da Cesta

Produtor: Quinta da Cesta, Lda

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Colheita: 2022

Casta: Loureiro

Denominação: Espumante de qualidade de Vinho Verde  
Branco DOC

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool volume: 12,5 % Vol.

Acidez total: 4,9 (g/ dm<sup>3</sup>)

Açúcar total: <0,9 e 8 (g/ dm<sup>3</sup>)

pH: 9



# FICHA TÉCNICA

## ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA



### RECOMENDAÇÃO

Servir: 8°C - 10°C

Consumo: Beber jovem

Gastronomia: Frutos do mar, sushi, grelhados de peixe e de carne até aos queijos suaves e sobremesas.

### INFO LOGÍSTICA

Código barras: 5600214271132

Nº de Garrafas: 1 x 750 ml

Dimensão da caixa: 230 x 90 x 340 mm

Peso da caixa: 1,7 kg