



Espumante Branco “Quinta do Arneirinho”

Ficha Técnica

Identificação

Região: Bairrada

Classificação: Esp. IG Beira Atlântico

Castas: Maria Gomes, Bical e Arinto

Ano Colheita: 2017

Características Analíticas e Organoléticas

pH: 3,17

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6,9 g/dm³

Açúcares Totais: 3,1 g/dm³

Aspetto Visual: cristalino, de cor citrina e desprendimento de gás.

Aspetto Olfativo: frutado, com aromas a citrinos e maçã verde.

Aspetto Gustativo: frutado, fresco e persistente.



Processo de Vinificação

Desengaço total, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperatura controlada e posterior espumantização, com estágio mínimo de 9 meses em cave.

Consumo

Temperatura Aconselhada: 6°C

Acompanhamento: para todos os momentos incluindo refeições.

Condições de Armazenamento/Distribuição

Não deverá ser exposto a temperaturas inferiores a 10°C ou superiores a 15°C, deve estar deitado e ao abrigo da luz.

Outras Informações

Não é aconselhado a menores de 18 anos, grávidas e alérgicos a sulfitos