



DOM VICENTE

Espumante "Blanc de Noirs" Bruto



Castas

100% Baga



Vinificação

A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é ligeiramente sulfitado e fica em depósito até ao engarrafamento para segunda fermentação dentro da garrafa pelo método clássico.

A segunda fermentação ocorre por um período mínimo de 3 anos em garrafa até à fase de "remuage" e "degorgement" final.



Gastronomia

Vinho perfeito para acompanhar entradas, aperitivos, risotos e variados tipos de pratos de carne ou mesmo ou mesmo ser apreciado sozinho.



Servir entre 6-8°C



Notas de Prova

Vinho com paladar jovem e fresco, com aromas de fruta madura e com nuances tostadas e algum fruto seco. Espumante de bolha fina e persistente. Na boca apresenta-se bem estruturado, fresco, com boa acidez e algo volumoso com final persistente e cremoso.



Detalhes Técnicos

Álcool: 12,5% vol.

Açúcares: 3,2 g/L



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 296kJ/71kcal

Gordura: 0g | Saturada: 0g

Hidratos de Carbono por 100ml: 0,32g | dos quais

açúcar: 0,32g

Proteína: 0g

Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L

EAN Garrafa: 5 600288 815577

Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas