DOM VICENTE



DOM VICENTE
Espumante Meio Seco

Castas
Baga, Bical, Cercial, Maria Gomes

Vinificação
Espumante natural preparado seguindo o "Método Clássico". O vinho de base depois de cuidadosa fermentação e estágio sob borras finas e com mínimo de sulfitação, foi engarrafado com adição de novas leveduras, originando uma segunda fermentação (lenta e em ambiente fresco) dentro da garrafa a partir da qual o CO2 natural foi obtido originando bolha fina. Depois de completa esta fermentação, o vinho teve um período de envelhecimento na garrafa pelo período mínimo de um ano em contacto sob as borras finas das leveduras já mortas, o que influenciou muito o sabor, preservação da fruta, aumento de volume e melhoria da textura do espumante acabado.

Período mínimo de envelhecimento: 12 meses antes do degorgement

Gastronomia
Vinho para acompanhar com aperitivos, pratos de carne ou peixe, sobremesas ou mesmo ser apreciado sozinho.

Servir entre 6-8ºC

Notas de Prova
De cor pálida. Bolha fina e persistente com boa perlage. Aromas florais, tropicais e de fruta branca madura e ligeiras notas citrinas e tostadas. Sabor suave, mas persistente com um fim fresco e cremoso. Boa acidez e estrutura que confere um bom potencial gastronómico. Com frescura associada a um final doce e cremoso.

Detalhes Técnicos
Álcool: 12%
Açúcares: 28 g/L

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 335kj/80kcal
Gordura: 0g **| Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,280g **| dos quais açúcar:** 0,280g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815010
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas