MONTE DA RIA



MONTE DA RIA
Espumante Branco Bruto 2021

Região
I.G. Algarve

Castas
Arinto, Baga

Vinificação
Este espumante natural é preparado seguindo o "Método Clássico". O vinho de base loteado e depois de muito cuidadosa fermentação e estágio sob borras finas e com mínimo de sulfitação, é 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 o vinho tem um período de envelhecimento na garrafa pelo período mínimo de um ano em contacto sob as borras finas das leveduras já mortas, o que influencia muito o sabor, preservação da fruta, aumento de volume e melhoria da textura do espumante acabado. Antes de ir para o mercado é feito processo de remuage e degorgement (para eliminar as borras da garrafa) e depois colocada a rolha final.

Gastronomia
Vinho para acompanhar diversos tipos de pratos de peixe, marisco ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos.

Servir entre 6-8ºC

Notas de Prova
Cor citrina pálida. Bolha fina e persistente com boa perlage. Aromas florais e de fruta branca e ligeiras notas tropicais e boas notas citrinas. Boa acidez, sabor suave, intenso e persistente com um fim fresco e cremoso.

Detalhes Técnicos
Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 7,26 g/L
Açúcares: 2,5 g/L
pH: 2,90

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 314kj/75kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,25g | **dos quais açúcar:** 0,25g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815225
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99