MONTE DA RIA



MONTE DA RIA
Espumante Rosé Bruto 2021

Região
I.G. Algarve

Castas
100% Baga

Vinificação
A vindima de cada casta é feita à mão e as uvas transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento a frio e esgotamento em prensa com decantação em deposito de inox a baixa temperatura. De seguida o mosto é trasfegado para outros depósitos de inox onde vai fermentar a temperatura controlada até esgotamento dos açucares. É aproveitado apenas mosto de prensagem direta enquanto sair ligeira cor rosada.
Assim se obtém o vinho base que se guarda a frio com ligeira "batonnage" em borras durante 5 meses até engarrafamento.
Este espumante natural é preparado segundo "Método Clássico". O vinho base depois de cuidadosa fermentação e estágio sob borras finas, é engarrafado com adição de novas leveduras, originando uma segunda fermentação dentro da garrafa, originando bolha fina.
Depois de concluida a segunda fermentação, o vinho tem um periodo de envelhecimento em garrafa no minimo de um ano, o que influencia muito o sabor e preservação da fruta no espumante acabado.

Gastronomia
Vinho para acompanhar diversos tipos de pratos de peixe, mariscos ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos. Ideal também para beber sozinho ou como aperitivo.

Servir entre 6-8ºC

Notas de Prova
Cor rosada ligeira, salmão, bolha fina e persistente. Aromas frutados, com fruta vermelha jovem tipo framboesa e morango. Sabor suave, persistente com um fim fresco e cremoso.

Detalhes Técnicos
Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,49 g/L
Açúcares: 0,8 g/L
pH: 3,13

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 318kj/76kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,08g | **dos quais açúcar:** 0,08g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815379
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99