

# Encontro Espumante Bruto branco

## Quinta do Encontro

Vinho Branco, IVV, 75cl



### Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°C. Mínimo 6 meses em cave.



### Harmonização

Ideal para acompanhar iguarias da cozinha contemporânea ou como aperitivo/lazer.



### Nota de prova

Aspeto cristalino com bolha fina e persistente, cor citrina definida, aroma a geleia de frutos de polpa branca e frutos cítricos, e sabor frutado e fresco, com mousse suave, crocante e uma elegante persistência.



### Teor Alcoólico

12.5%



### Castas

Bical, Maria Gomes, Arinto



### Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas  
Peso da garrafa:

