

Vez Espumante Loureiro Bruto

Vez

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl



Vinificação e Estágio

O vinho base fermentou em tanques de cimento a temperatura controlada e prosseguiu para espumantização pelo método Charmat. Foi escolhido este método, de forma a preservar o perfil aromático da casta, em detrimento de aromas terciários. Após o engarrafamento, o vinho permaneceu 6 meses em estágio em garrafa.



Harmonização

Perfeito para um brinde de celebração acompanhando entradas e pratos elegantes, mariscos, etc. Acompanha muito bem uma refeição de peixe e carnes leves. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8 °C



Nota de prova

Aspeto cristalino e cor citrina aberta, este espumante mostra um aroma extremamente elegante, onde se misturam as notas florais com muita fruta cítrica e leves nuances da espumantização. Bolha delicada, bem integrada e persistente, é um espumante elegante e fino, com acidez viva, seco e saboroso.



Teor Alcoólico

12%



Castas

Loureiro



Informações logísticas

Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 76769 3

ITF: 6 560 2281 76769 5

Formatos disponíveis (cl): 75

