

Companhia das Lezírias 1836 Espumante Bruto Nature rosé

Comp Lezírias

Vinho Rosé, Tejo, 2019, 75cl



Vinificação e Estágio

Produzido o pela técnica de Saignée, o mosto fermentou a 18°C em cubas de inox e, posteriormente, o vinho base foi refermentado em garrafas durante 2 meses, com controlo de temperatura. As garrafas repousaram por 26 meses em cave para extrair as lias de fermentação, sem adição de 'dosagem', resultando num espumante Brut Nature.



Harmonização

Perfeito como aperitivo, harmoniza com charcutaria fina, como foie gras, pratos de sushi como sashimi de salmão ou bonito, e sobremesas de frutos vermelhos, como bavaoise ou cheesecake.



Nota de prova

O espumante apresenta um aspeto límpido e cor rosada framboesa, com bolha muito fina e cordão persistente, aroma fino e elegante de frutos vermelhos, como framboesa e cassis, com ligeiras notas vegetais, sendo rico, de textura redonda, espuma cremosa e suave, com um final longo e persistente.



Teor Alcoólico

12%



Castas

100% Touriga Nacional.



Informações logísticas

Europaleta com 80 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.59

EAN: 5602394009628

