



VALE DE LOBOS

TIPO: Espumante Branco

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Espumante elaborado pelo método tradicional, o vinho base foi produzido com controlo de temperatura. Inoculado com leveduras seleccionadas específicas para a produção de espumante, fermentou numa câmara frigorífica por 3 meses. Estagiou em garrafa, até ao degorgement durante, pelo menos 12 meses.

NOTA DE PROVA: De cor citrina, com bolha fina e persistente, este espumante elaborado pelo método tradicional Champanhês apresenta um carácter frutado, onde os aromas a citrinos e a frutos secos se casam de forma exemplar, evidenciando grande complexidade a par de uma boa acidez e macieza de boca.

Deve ser servido a 8º-10ºC, a solo, ou a acompanhar pratos de peixe, mariscos e queijos delicados.

GRADUAÇÃO: 12% vol.

Europaleta

EAN	5606167312229
ITF 14	15606167312240
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	8
peso da garrafa (Kg)	1,80
peso da caixa (Kg)	10,80
Peso liquido da paleta (Kg)	396,00
Peso bruto da paleta (Kg)	950,40

