



PROVAM  
FICHA TÉCNICA  
**CÔTO DE  
MAMOELAS**  
ESPUMANTE



concepto admarkt

Espumante produzido com o mosto lágrima (sem prensagem), de uvas 100% Alvarinho. A fermentação em garrafa, o estágio prolongado (24 meses) sempre a temperatura controlada e a harmonização da casta com o método tradicional Champanhês (método clássico), fazem do **Côto de Mamoelas** um espumante “guloso” com uma elegância, frescura, cremosidade e persistência únicas.  
**Ideal para todas as ocasiões, onde se pretende surpreender!**

#### VINIFICAÇÃO

As uvas previamente seleccionadas e exclusivamente transportadas em caixas de 20 kg são prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade, para dar origem ao Espumante Vinho Verde Alvarinho. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado a temperatura controlada durante 12-15 dias. Segue-se um período de estágio sobre borras finas de 5 meses. Posteriormente, procede-se ao engarrafamento, fermentação (método clássico) e estágio de 24 meses, findo o qual se realiza a “remouage” e o “degorgement”.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bolha fina e persistente aroma com a presença da casta, mineral, com algum tostado/bolacha e complexidade, devido ao estágio em garrafa. Encorpado, seco (bruto natural), boa acidez e final a fruta onde persiste a casta.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 13%  
Acidez Total (g/l) – 7,3  
Açúcar (g/l) – 4,6  
pH - 3,08

#### APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa verde, acastanhado (antique), modelo Champagnotta Carmen Verdetrusc, com cápsula em alumínio complexo e roupagem composta por rótulo, contra-rótulo e livrete, onde se encontra toda a informação referente ao Espumante.

| CAIXAS CARTÃO |             | EUROPALETE |                      |                |           |
|---------------|-------------|------------|----------------------|----------------|-----------|
| UNID.         | DIM.        | CAMADAS    | QUANTIDADE P/ CAMADA | DIMENSÕES (cm) | PESO (kg) |
| 3             | 305x237x100 | 10         | 13                   | 120 x 80 x 115 | 683       |

#### ARMAZENAMENTO

As caixas de cartão com as garrafas devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo, arejado, fresco e sem exposição solar.

#### GASTRONOMIA

Deve ser bebido entre 6 e 8° C. Excelente para aperitivo e acompanhamento de carnes assadas e grelhadas, particularmente carne de aves, cabrito, borrego e leitão.

**Enólogo:** Abel Codesso

| ELABORADO | APROVADO | DATA       | EDIÇÃO |
|-----------|----------|------------|--------|
|           |          | 05/09/2018 | 0      |

**Produzido:** PROVAM, Lda., Monção – Portugal / geral@provam.com

