



PROVAM

FICHA TÉCNICA

# CASTAS DE MONÇÃO ESPUMANTE



concepto admarkt

Este Espumante é produzido a partir dos mostos lágrima das castas Alvarinho e Trajadura. A fermentação e estágio longo em garrafa (18 meses), completam o processo que reúne a máxima expressão das duas castas, resultando num espumante elegante, fresco, vibrante e muito gastronómico.

### VINIFICAÇÃO

As uvas previamente seleccionadas e exclusivamente transportadas em caixas de 20kg são prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto é clarificado a 12º 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 18 meses, findo o qual se realiza a "remoage" e o "degorgement". Nasce assim este Espumante Vinho Verde Alvarinho/Trajadura.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bolha fina e persistente, aroma elegante e complexo. Encorpado, seco, boa acidez, fresco, crocante e cremoso com final persistente.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 13%  
Acidez Total (g/l) – 7,19  
Açúcar (g/l) – 0,9  
pH - 3,06

### APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa "champanhe" verde antique, com cápsula em alumínio complexo e roupagem composta por rótulo e contra – rótulo onde se encontra toda a informação referente ao Espumante.

CAIXAS DE CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM.	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
3	322 X 227 X 87	10	12	120 X 80 X 110	580

### 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 8º C. Excelente para acompanhar com frutos do mar, carnes grelhadas e assados no forno.

**Enólogo:** Abel Codesso

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
		26/10/17	0

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

IP.11.02

WWW.PROVAM.COM

