



QUINTA  
DE  
CARAPEÇOS



## ESPUMANTE branco reserva bruto

**Região:** Vinho Verde  
**Denominação:** DOC  
**Sub-Região:** Amarante  
**Teor Alcoólico:** 12,0% vol.  
**Acidez Total:** 6,2 g/L ac. tartárico  
**pH:** 3,26  
**Açúcar Residual:** Bruto

A partir de uma cuidada selecção das melhores uvas brancas produzidas na Quinta de Carapeços, obteve-se um vinho base branco, que após fermentação e estágio prolongado em garrafa, pelo método tradicional, resultou neste extraordinário Espumante Branco de bolha fina, em cordão persistente, com notas de frutos secos e com final de boca longo, agradável e persistente.

**Consumo:** Servir a uma temperatura entre 6 °C e 8 °C. Acompanha todo o tipo de entradas, mariscos, diversos pratos de peixe, carnes brancas e vermelhas não muito condimentadas.

**Estágio:** Superior a 2 anos sobre borras finas.