



QUINTA
DE
CARAPEÇOS



ESPUMANTE

branco reserva seco

Região: Vinho Verde
Denominação: DOC
Sub-Região: Amarante
Teor Alcoólico: 12,0% vol.
Acidez Total: 6,0 g/L ac. tartárico
pH: 3,28
Açúcar Residual: Seco

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 amêndoa e noz, macio e aveludado com final de boca muito suave.

Consumo: Servir a uma temperatura entre 5 °C e 7 °C. Acompanha todo o tipo de entradas, frutos e sobremesas moderadamente doces.

Estágio: Superior a 2 anos sobre borras finas.