



PORTA 6 ESPUMANTE

VINHO ESPUMANTE BRANCO BRUTO

SPARKLING WINE WHITE BRUT

País | Country: Portugal

Tipo | Type: Vinho Espumante Branco - White Sparkling Wine

Álcool | Alcohol: 12%

Castas | Grape Varieties:

70% Arinto | 25% Fernão Pires | 5% Chardonnay

Solos: Argilo Calcários

Vinificação: É utilizado o método Charmat. O vinho base foi fermentado com controlo de temperatura. A segunda fermentação é efetuada em cuba fechada com controle de temperatura e posterior engarrafamento isobarométrico

Nota de prova: Cor citrina. Aroma fresco, frutado com maçã verde, frutos tropicais e nuances de limão. Boca fresca viva, com final agradável frutado a maçã fresca.

Sugestões gastronómicas: Como aperitivo, ou à refeição com toda a variedade de pratos, desde mariscos, peixe, carne e pastas

Soil: Clay limestone

Winemaking: We use the Charmat method. The base wine was fermented with temperature control. The second fermentation is carried out in closed tanks with temperature control and later isobaric bottling

Tasting: Citric color. Fresh aroma, fruity with green apple, tropical fruit and lemon nuance. Lively fresh mouth with pleasant fruity finish of fresh apple

Food Pairing: As an appetizer or meal with a variety of dishes, from seafood, fish, meat to pastas

Tipo de garrafa | Type of Bottle: Espumante Lv 75

Capacidade | Capacity: 750ml

Fecho | Closure: Cortiça Natural ou/or Natural Cork

Paleta | Pallet: EUR Fumegada

Garrafas por caixa | Bottles per case: 6

Nr. cxs p/paleta | Cases per pallet: 95

Nr. cxs p/camada | Cases per layer: 19

Nr. camadas | Layers: 5

Servir à temperatura 6°C. Beber com moderação
Acondicionar em lugar fresco e humidade 60% ao abrigo da luz
Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade
Contém sulfitos

Serving temperature: 6°C. Drinking in moderation.
Package in a cool place with humidity of 60% and under the cover of the light
Not suitable for pregnant women and underage
Contains sulphites