



FICHA TÉCNICA VADIO ESPUMANTE NV

Castas: 70% de Bical, 20% de Cercial, 10% Baga
Colheita: Non Vintage
Produtor: Manuel Dinis Jesus Patrão
País de origem: Portugal
Enologia e Viticultura: Luís Patrão e Dinis Patrão

VITICULTURA

Geologia do Solo: Arenoso e Argilo-calcáreos
Condução: em cordão
Idade das Vinhas: Cerca de 30 anos
Produção Média: 45 hl/há

VINIFICAÇÃO

Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, estagio em barrica velha, loteamento, fermentação em garrafa, estagio em borras durante 18 meses, degorgement.

PROVA

Visual: Aspecto límpido, cor citrina.
Olfactivo: Aroma fino e complexo com sugestões de notas de pastelaria e frutos secos.
Gustativo: Complexo e com acidez persistente, final longo e persistente.
Acompanhamento: Temperatura de Consumo: 6-8°C.
Quantidade Produzida: 2.600 Garrafas.

ANÁLISES

Álcool: 12 %
Acidez volátil: 0,36 gr/L
Acidez total: 7,99 gr/L
pH: 3,09
Açúcares Redutores: 4 gr/L
SO2 Total: 75 mg/L