

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS DOCE

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

País Portugal

Gradação Alcoólica 11,5 % vol.

Acidez Total 7,1 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 50,0 g/l

Enólogo João Soares

Processo de vinificação Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica.

Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Notas de Prova Cor citrino esverdeada. Aroma delicado onde a par de notas de pão e fermento, fazem sentir-se nuances de fruta fresca cítrica. Na boca revela uma mousse suave e envolvente com uma cremosidade assinalável.



Castas

Arinto

Bical

Chardonnay

Baga



Potencial de Envelhecimento a servir

Beber agora



Temperatura

8-10 °C