

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS SUR LIE

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

País Portugal

Gradação Alcoólica 11,0 % vol.

Acidez Total 4,5 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,4 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Vinho elaborado a partir de Chardonnay. O vinho base iniciou a 2ª fermentação tradicional no interior da garrafa e, neste caso, todos os seus intervenientes permaneceram intactos até ao consumo do vinho, i.e., o estágio e o decorrente dinamismo evolutivo é constante neste Messias "Sur Lie".

Notas de Prova Vinho espumante de aspecto turvo devido aos sedimento naturais em suspensão. A opacidade vai intensificando-se com o decorrer do serviço. Espuma abundante e bolha muito fina. Atualmente apresenta notas de maçã verde e apontamento minerais no nariz. Boca cremosa de grande intensidade. Evolução e dinâmica, são as palavra de toque deste vinho.



Castas

Chardonnay



Potencial de

Envelhecimento a servir

Guardar

Beber agora



Temperatura

12 °C