

ESPUMANTES NATURAIS



S. MIGUEL BRUTO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

País Portugal

Graduação Alcoólica 12,5 % vol.

Acidez Total 6,0 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 5,8 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 citrínica fresca. 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