



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

ESPUMANTE MESSIAS BRUTO



PRODUTOR Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

PAÍS Portugal

REGIÃO IVV

SOLO N/A



ENOLOGIA 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.

CASTAS Arinto; Bical; Chardonnay; Baga



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL 6,8 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL 10,0 g/L



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.



POTENCIAL ENVELHECIMENTO Beber Agora



TEMPERATURA A SERVIR 8 - 10°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml

ENERGIA. 69 kcal / 287 KJ

LÍPIDOS. 0g

DOS QUAIS SATURADOS. 0g

HIDRATOS DE CARBONO. 0,1g

DOS QUAIS AÇÚCARES. 0,1g

FIBRA. 0g

PROTEÍNA. 0g

SAL. 0g