

2023



FICHA TÉCNICA  
**CASTAS DE  
MONÇÃO**  
ESPUMANTE



*Este Espumante é produzido a partir dos mostos lágrima das castas Alvarinho e Trajadura. A fermentação e estágio de 09 meses em garrafa, completam o processo que reúne a máxima expressão das duas castas, resultando num espumante elegante, jovem, fresco, vibrante e muito gastronómico.*

#### VINIFICAÇÃO

As uvas previamente selecionadas são prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado a temperatura controlada durante 12-15 dias. Segue-se um período de estágio sobre borras finas de 5 meses. Posteriormente, procede-se ao engarrafamento, fermentação (método clássico) e estágio de 12 meses, findo o qual se realiza a “remoage” e o “degorgement”. Nasce assim este Espumante Vinho Verde Alvarinho/Trajadura.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Juventude marcante, boa acidez, fresco, crocante e cremoso com final persistente.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V - 12,5%  
Acidez Total (g/l) - 6.7  
Açúcar (g/l) - 0.8

#### APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa “champanhe” verde antique, com cápsula em alumínio complexo e roupagem composta por rótulo e contra - rótulo onde se encontra toda a informação referente ao Espumante.



CAIXAS DE CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM.	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
3	322 X 227 X 87	10	12	120 X 80 X 110	580

#### ARMAZENAMENTO

As caixas de cartão com as garrafas devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo, arejado, fresco e sem exposição solar.

#### GASTRONOMIA

Deve ser bebido entre 6 e 8° C. Excelente para acompanhar com frutos do mar, carnes grelhadas e assados no forno.

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
<i>Vánie Azevedo.</i>	<i>[Signature]</i>	02/07/2024	0

Produzido: PROVAM, Lda., Monção - Portugal / geral@provam.com

IP.11.01

WWW.PROVAM.COM

