

FICHA TÉCNICA  
**CÔTO DE  
MAMOELAS**  
ESPUMANTE  
Super Reserva



*Espumante 100% Alvarinho onde a fermentação em garrafa, o estágio prolongado (36 meses) sempre a temperatura controlada e a harmonização da casta com o método tradicional Champanhês (método clássico), fazem do Côto de Mamoelas um espumante guloso com uma elegância, frescura, cremosidade e persistência únicas.  
Ideal para todas as ocasiões, onde se pretende surpreender!*

#### VINIFICAÇÃO

As uvas previamente selecionadas são cuidadosamente transportadas e prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade, para dar origem ao Espumante Vinho Verde Alvarinho. 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 mínimo de 36 meses, findo o qual se realiza a “remouage” e o “degorgement”.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bolha fina e persistente aroma com a presença da casta, mineral, com algum tostado/bolacha e complexidade, devido ao estágio em garrafa. Encorpado, seco (bruto natural), boa acidez e final a fruta onde persiste a casta.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V - 13%  
Acidez Total (g/l)-6.8  
Açúcar (g/l) - 6,1

#### APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa castanha (antique), modelo Cuvée des Sacres, com cápsula em alumínio e roupagem composta por rótulo e contra-rótulo onde se encontra toda a informação referente ao Espumante.

CAIXAS CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM.	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
3	305x237x100	12	12	120 x 80 x 138	756
6	306x203x302	5	16	120 x 80 x 171	816

#### 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 aperitivo e acompanhamento de carnes assadas e grelhadas, particularmente carne de aves, cabrito, borrego e leitão.

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
<i>Válio Azevedo</i>	<i>[Assinatura]</i>	09/07/2024	0

Produzido: PROVAM, Lda., Monção - Portugal / [geral@provam.com](mailto:geral@provam.com)

