



## Vinho Espumante Reserva Bruto Rosé Arcos do Marquês

### Matérias Primas

Uvas Tintas

Baga (50%); Touriga Nacional(25%); Tinta Roriz(25%);

### Produtos Enológicos

Enzimas, ácido tartárico, sulfitos, leveduras, bactérias lácticas;

### Análises ao Vinho

Título Alcoólico:  $\geq 12\%$  Vol.

Acidez Total:  $\geq 6.5\text{g}$  ácido tartárico/litro

Acidez Volátil:  $\leq 0.33\text{meq/l}$

Açúcares totais: :  $\leq 6.0\text{g}$  de glucose + frutose/litro

Ph:3.15

Condições de armazenagem: Armazenar em local fresco e ventilado sem variações de temperatura e ao abrigo da luz solar.

### Método de Vinificação

Método Clássico – Champenoise

### Região

Bairrada

### Ano de Colheita

2019

### Durabilidade

3 a 5 anos

### Alergénios

Sulfitos

### Estágio

Média de 24 meses em cave, 3 meses em garrafa após dégorgement



QUINTA DO PINGÃO

## FICHA TÉCNICA

### **Materiais de embalagem usados**

Garrafa de vidro 0,75 cl

Cápsula

Muselet

Rolha de cortiça

Rótulo

Contra-rótulo

### **Notas de Prova**

Cor | Rosa-Alaranjado

Aroma | Frutos silvestres

Palato | Fresco, excelente acidez, bem integrado, boa mousse, bolha fina, final de boca persistente a frutos silvestres

Harmonização | Saladas, entradas, carnes grelhadas, sushi, peixes assados no forno, sobremesas.

