

Aliança Danúbio Bruto

Espumante



ALIANÇA DANÚBIO BRUTO

ORIGEM: Vinho espumante de qualidade

CASTAS: Maria Gomes, Bical e Arinto

ESTÁGIO: 9 meses

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Argilo-calcários

PRIMEIRA COLHEITA: Anos 40



HISTÓRIA:

Vinho espumante que representa uma das áreas de negócio da Aliança que se afirmou como a principal produtora de espumantes naturais na região da Bairrada.

PERFIL:

Vinho espumante jovem, frutado, muito agradável e polivalente no consumo.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 12

PH:3,35

Açúcar Residual: 4,0

Acidez Total(g/l AT): 5,6

SO2 Total (mg/l): 80

Temperatura de Serviço: 6-8°C

NOTAS DE PROVA:

Vinho frutado, agradável com notas de frutas brancas (pera e maçã). Fresco e persistente em boca.

GASTRONOMIA:

Entradas e com a refeição

