

Aliança Danúbio Doce

Espumante



ALIANÇA DANÚBIO DOCE

ORIGEM: Vinho espumante de qualidade
CASTAS: Maria Gomes, Bical, Arinto e Baga
ESTÁGIO: 9 meses
ENÓLOGO: Francisco Antunes
TIPO DE SOLO: Argilo-calcários
PRIMEIRA COLHEITA: Anos 40



HISTÓRIA:

O vinho espumante 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:3,20

Açúcar Residual: 52 g / L

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

SO2 Total (mg/l): 80

Temperatura de Serviço: 6-8°C

NOTAS DE PROVA:

Cor citrina pálida. Aroma frutado onde predominam notas de frutas brancas (pera e maçã). No paladar é persistente, macio e com um final ligeiramente ácido que lhe confere equilibrada frescura.

GASTRONOMIA:

Sugerimos o seu consumo em momentos de convívio e como aperitivo, ou idealmente com sobremesas.