FITA AZUL WOMAN

ESPUMANTE DOCE

PROVENIÊNCIA

REGIÃO: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.
MÉTODO DE CULTIVO: Vinhas tradicionais.
ENCEPAMENTO: Moscatel.

MÉTODO

Desengace total das uvas, que são prensadas aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio durante 24 horas, após as quais o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada, a 16°C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas, durante 2 meses.

O método utilizado na preparação do espumante é o Método Clássico, com a segunda fermentação em garrafa. Após preparação do vinho base é adicionado licor de tiragem e de seguida procede-se ao engarrafamento. A espumantização ou segunda fermentação decorre a 12°C em cave. Segue-se o estágio que leva o tempo necessário para atingir o nível de qualidade pretendido. Antes da sua comercialização procede-se à remuagem e dégorgement, terminando o processo com a adição do licor de expedição.

ENVELHECIMENTO

Aproximadamente 12 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

ÁLCOOL: 12% vol.
ACIDEZ TOTAL: 6,5g Ac.Tart./l.

ASPECTO VISUAL: Límpido, com bolha fina, de cor amarelo palha.
ASPECTO OLFACTIVO: É rico no nariz, com um aroma exuberante, notas florais de rosa e jasmim.
ASPECTO GUSTATIVO: Muito elegante, suave, salientam-se notas florais intensas que se prolongam num conjunto doce, mas fresco.

CONSUMO

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 6 a 8°C.
ACOMPANHAMENTO: Excelente como aperitivo e acompanhamento de sobremesas.