

FITA AZUL CELEBRATION

ESPUMANTE RESERVA MEIO SECO

PROVENIÊNCIA

REGIÃO: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.
MÉTODO DE CULTIVO: Vinhas tradicionais.
ENCEPAMENTO: Gouveio, Malvasia-Fina, Còdega e Arinto.

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 15 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

ÁLCOOL: 12% vol.
ACIDEZ TOTAL: 4,0g Ac.Tart./l.

ASPECTO VISUAL: Límpido, com bolha fina, de cor amarelo palha.

ASPECTO OLFACTIVO: No aroma sentem-se notas de evolução do estágio em cave, pastelaria, frutos secos.

ASPECTO GUSTATIVO: Na boca tem uma acidez delicada e um sabor aveludado, envolvidos por uma doçura fresca.

CONSUMO

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 6 a 8°C.

ACOMPANHAMENTO: Excelente como aperitivo, acompanhamento de comidas ligeiras e assados ou mesmo sobremesas.



BORGES

www.vinhosborges.pt