

## Sarmentinho

Frisante Gaseificado Tinto

País: Portugal

Região: Bairrada

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcário

Tipo: Frisante Gaseificado Tinto

Castas: Baga e Trincadeira e Touriga Nacional

Produção média: 60 a 70 hl/ ha

Método de cultivo (Condução): Cordão Duplo  
Guyot

Teor alcoólico: 12,5% vol.; Acidez total: 5,5 g/l;  
ph: 3,5; açúcares: <12g/l

Vinificação: Esmagamento das uvas com desengajo total, seguido de uma maceração a frio. Fermentação em depósitos de inox à temperatura de 25-27°C durante 8 dias.

Notas de Prova: Cor granada. Muito expressivo no nariz com aromas frutados. Esta expressão aromática encontra-se na boca intensa e estruturada. Ligeiro açúcar, mas com boa acidez que equilibra o conjunto. Ligeiramente gaseificado.

Gastronomia: Indicado para acompanhar pratos de carne grelhada.

Conservação: Conservar em lugar fresco e seco.

Temperatura: Servir à temperatura de 5 °C.

Notas:

---

---

---

Produtor: Casa de Sarmiento S. A.

Enólogo: Mário Dias Ferreira

Qualidade: Cláudia Fernandes

Semadelo 3050-382 Mealhada

Tel.: 231 201 493

E-mail: geral@casadesarmiento.pt

Controlo Documental: - Código do documento: FT-Revisão: Edição: 01-Data: Março 2011

