

Sarmentinho

Frisante Gaseificado Branco

País: Portugal

Região: Bairrada

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcário

Tipo: Frisante Gaseificado Branco

Castas: Pinot Noir e Baga

Produção média: 60 a 70 hl/ ha

Método de cultivo (Condução): Cordão Duplo
Guyot

Teor alcoólico: 12% vol.; Acidez total: 7 g/l;
ph: 3,3; açúcares: <12g/l

Vinificação: Desengão total. Maceração a frio durante 6 a 8 horas. Fermentação em depósitos de inox à temperatura de 14°C durante 18 dias.

Notas de Prova: Cor citrino com tons dourados. Muito fresco e vivo no aroma, cheio de fruta, muito apelativo com o clássico toque adocicado do Moscatel. A doçura na boca é muito ligeira, compensada com boa acidez que equilibra o conjunto. O final é longo e de grande riqueza de sabores. Ligeiramente gaseificado.

Gastronomia: Ideal para acompanhar pratos de peixe e carnes grelhadas.

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

Sernadelo 3050-382 Mealhada

Tel.: 231 201 493

E-mail: geral@casadesarmiento.pt

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

