



Monteirinhos Espumante Rosé

Tambuladeira de Ouro – Escanções de Portugal
85 Pontos – Brut Experience

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Clima e solo:

Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:

Touriga Nacional (100%)

Vinificação:

Fermentação do mosto a baixas temperaturas, 15°C obtido a partir da prensagem direta das uvas. Segunda fermentação realizada segundo o método champanês com leveduras livres.

Estágio:

Estagio nas borras finas de 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Elegante e complexo, com notas de frutos vermelhos macerados e especiado. É um espumante jovem e alegre de bolha fina. Apresenta um final longo e viciante.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa