



Monteirinhos Espumante Blanc de Noirs

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 (80%) e Tinta Roriz (20%)

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:

Estágio nas borras finas de 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Excelente espumante, robusto e simultaneamente delicado. Com a salinidade necessária para harmonizar com frutos do mar. É também uma ótima escolha para acompanhar aves e carnes de porco.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa