

# COMENDA GRANDE ESPUMANTE ROSÉ 2014



<b>Categoria:</b> Vinho Espumante Alentejano	
<b>Casta:</b> Touriga Nacional	
<b>Solo:</b> Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)	
<b>Clima:</b> Ibero mediterrânico / Sub mediterrânico	
<b>Exposição da Vinha:</b> Predominante a Sul em encosta ligeira	<b>Ano de Plantação:</b> 2010 <b>Densidade:</b> compasso 3x1,10m; 3030 plantas/Ha
<b>Vinificação:</b> Método Clássico, com uma segunda fermentação em garrafa, de cerca de 24 meses	<b>Potencial de Envelhecimento:</b> 6 a 8 anos
<b>Apreciação Organoléptica:</b> De cor salmão e aroma a frutos vermelhos apresenta uma bolha fina e persistente, com uma acidez equilibrada, revelando um final de boca fresco e persistente. É um vinho em que se conjugam as sensações de um vinho da planície com a frescura e elegância de um espumante bruto. Deve servir-se a uma temperatura de 6-8°C.	
<b>Quantidade Produzida:</b> 3 000 garrafas de 0,75Lt	
<b>Grau Alcoólico - 12%</b>	<b>Acidez Total - 6,2 g/l</b>
<b>Açúcar Residual - 5,8 g/l</b>	<b>Ph - 3,16</b>
<b>Enólogo - Eng. Francisco Pimenta</b>	<b>Produtor - Monte da Comenda Agroturismo, Lda</b>