



# COMENDA GRANDE ESPUMANTE BRANCO 2014



<b>Categoria:</b> Vinho Espumante Alentejano Bruto Natural	
<b>Castas:</b> Arinto	
<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> 2002 <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> Conjuga as sensações de um espumante da planície com a frescura e elegância de um espumante bruto natural. De intensa cor citrina, apresenta uma bolha fina e persistente, com uma acidez equilibrada, revelando a sensação de frutos frescos. Deve servir-se a uma temperatura de 6-8°C.	
<b>Quantidade Produzida:</b> 3 000 garrafas de 0,75Lt	
<b>Grau Alcoólico</b> – 11,5%	<b>Acidez Total</b> - 8,9 g/l
<b>Açúcar Residual</b> - 2,4 g/l	<b>Ph</b> - 3,07
<b>Enólogo</b> - Eng. Francisco Pimenta	<b>Produtor</b> - Monte da Comenda Agroturismo, Lda
<b>Prémios Comenda Grande Espumante Branco 2014:</b> -V Concurso de Vinhos Crédito Agrícola/Escanções de PT- Tambuladeira de Prata 2018 Nota: Para informação de prémios internacionais e nacionais deste vinho de anos anteriores ver sff <a href="http://www.comendagrande.com">www.comendagrande.com</a>	