



ESPUMANTE RESERVA BRUTO

Região Region	Alentejo Alentejo	Designação Designation	DOC DOC
Tipo Type	Rosé Rose		
Castas Grape Varieties	Aragonez, Alfrocheiro Aragonez, Alfrocheiro		
Vindima Harvest	Mecânica e nocturna Mechanic and at night		
Vinificação Vinification	Castas vinificadas separadamente, conduzidas para depósitos rotativos de fermentação "Vinimatic", onde permanecem 4 horas, em baixa rotação, obtendo-se uma suave extracção de cor. Após este período decorre a fermentação alcoólica em depósitos de inox. A segunda fermentação dá-se na garrafa, onde permanece cerca de 12 meses até ao «degorgement».		
Longevidade Longevity	2 anos 2 years		
Prova Taste	Com o potencial aromático do Aragonez e Alfrocheiro, este Espumante apresenta um aroma rico em ameixas e a cerejas frescas, com um agradável toque mineral. Na boca é equilibrado e com bolha fina, com uma excelente acidez. Formando um conjunto elegante e persistente com um perfume a Alentejo.		
Como Servir How to Serve	7° a 9° C 7° to 9° C		
Prémios Awards	Concours "Press Choose" of "Encontro co o Vinho" 2011 - Choice of the Press Awrd Best Buy 2011 "Revista de Vinhos"- 16 values Best Buy "Revista de Vinhos" 2009 - 16 values		
Enólogo Oenologist	Nelson Rolo		
Embalagem Packaging	EAN Garrafa/Bottle 560 1381 003021 EAN Caixa/Case 1 560 1381 003028		
Garrafas por caixa 3 Caixas por nível 15	Caixas por Palete 150 Número de Níveis 10		
Dimensões Caixa/Peso/5 Kg Dimensões Palete/Peso/750 Kg			