

Milheiro Selas - Espumante Branco

PINOT NOIR - CERCIAL



Descrição

Região: Bairrada

Classificação: VEQPRD – Vinho Espumante de Qualidade
Produzido em Região Determinada

Produtor: António A. Coelho Selas

Ano: 2012

Casta: Pinot Noir (65%) e Cercial (35%)

Vinificação: «Bica Aberta» e fermentação do Cercial em inox e o Pinot em barrica 'velha' de 300L com temperatura controlada. Espumantização pelo Método Clássico com segunda fermentação em garrafa e em sala climatizada.

Engarrafamento: Abril 2013

'Degorgement': A partir de Fevereiro 2016

Produção: 2000 garrafas

Características

Graduação: 12,5% Alc. Vol.

Acidez total: 5,8 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <2,5 g/L

Notas de prova

Brilhante de cor dourada clara com ligeiríssimas nuances salmonadas. Bolha fina e persistente com boa formação de 'cordão'. Aroma algo citrino, frutado fino, franco e elegante. Na boca é de textura macia, boa mousse e com complexidade que persiste em harmonioso equilíbrio com a componente ácida.

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio mínimo de 24 meses na garrafa antes do «Degorgement».

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

Consumo: Consumir de preferência até 2,5 a 3 anos após «degorgement». Servir à temperatura de 6°C (8º).

Gastronomia: Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha bem peixe de forno e cataplanas, carnes assadas na 'brasa' e refresca acompanhando pratos picantes ou apimentados como o 'Leitão à Bairrada'. No final de refeição irá bem com frutos secos e queijos de massa tenra.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 3 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 200 caixas

Código de barras-Garrafa: 5603916113069

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

