



ALMEIDA GARRETT

— WINES —

**ALMEIDA GARRETT EXILADO
ESPUMANTE GRANDE RESERVA BRUTO NATURAL**

FICHA TÉCNICA

Denominação de Origem: DOC Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Variedades: 100% Chardonnay

Vinhos: 50+ anos, produzindo em média 4.000 kg/há

Vinificação: Uvas vindimadas em caixas de 15kg e suavemente prensadas após uma curta maceração. Fermentação em barricas usadas de carvalho Francês nas borras com “batonnage”, durante 12 meses

Estágio: 60 meses em garrafa, nas borras, antes de ser feita a “rémoage” e o “dégorgement”

Gastronomia: Servir entre 8 e 10º C. Acompanha bem leitão assado, salmão fumado, foie-gras, ostras, lagosta e queijos fortes do estilo roquefort

Nota de Prova: Aroma a panificação e notas amanteigadas, com maçã madura.

Boca com mousse delicada, bolha finíssima, apontamentos de brioche e frutos secos, complementados pelas notas amanteigadas da casta Chardonnay. Final muito refrescante e longo.

Parâmetros	Valor	Unidade
Volume Alcoólico	12,00	% Vol
Açucares Redutores	1,00	g/L
pH	3,23	---
Acidez Total	5,84	g/L
Acidez Volátil	1,08	g/L

Vinumnostrum, Lda

Largo 1 de Maio, 25. 6200-726 Tortosendo – Portugal
geral@almeidagarrett.pt