



Figueirinha



ESPUMANTE BRUTO

ANO 2011

NOTA DE PROVA: Apresenta aroma floral, toque de mel, bolha fina, boa acidez que termina persistente.

SERVIÇO: Deve ser servido à temperatura máxima de 5°C, a acompanhar pratos de peixe e, essencialmente, em momentos de boa companhia.

ENÓLOGOS: Filipe Sevinate Pinto

ORIGEM: Beja, Alentejo, Portugal

CASTAS: Chardonnay e Pinot Noir.

VINIFICAÇÃO: Desengace total e prensagem muito suave seguida de fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 13°C, segunda fermentação em garrafa e estágio de 9 meses, seguida de "dégorgement".

ANÁLISES:

Teor de álcool	12,5% vol.
Acidez total	6,2 g/L em ácido tartárico
Açúcares totais	2,8 g/L
PH	3,15