



FICHA TÉCNICA

MARCA - CASA DE OLEIROS
PRODUTO - Espumante - Método Clássico
TIPO - Tinto
DESIGNAÇÃO – Espumante de Qualidade
REGIÃO – Vinhos Verdes (Sub-Região de Amarante)
CASTA - Vinhão

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

MASSA VOLÚMICA – 0,99648 g/dm³
PH – 3,35 gr.
GRAU - 11,0% Vol.
ACIDEZ FIXA – 5,1 g./dm³
ACIDEZ VOLÁTIL – 0,90 g.dm³

NOTAS DE PROVA:

Cor vermelha, com boa presença.
Nariz limpo e intenso.
Bom equilíbrio na acidez.
Macio e Excelente volume na boca, com um final muito agradável.
Servir entre 7°C e 9°C.

EMBALAGEM - Cartão
GARRAFA – Espumante STD
CAPACIDADE – 0,75 lt.
CAIXAS - 12 ; 3; 2; ou 1 unidades

ENÓLOGO – JORGE SOUSA PINTO

Casa de Oleiros de Manuel Camizão
4605-459 Travanca Vila Meã Amarante Portugal
Tel.+351255732375 Fax +351255734738 Nif 144029740
casadeoleiros@hotmail.com www.casaoleiros.com