



FICHA TÉCNICA

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

MASSA VOLÚMICA – 0,99218 g/dm³
PH – 3,24 gr.
GRAU - 11,8 % Vol.
ACIDEZ FIXA – 5,7 g./dm³
ACIDEZ VOLÁTIL – 0,25 g./dm³

NOTAS DE PROVA:

Elaborado a partir de uma selecção cuidada de uvas da casta utilizada, apresenta-se citrino.
Bolha fina em cordão persistente, atractivo ao nariz.
Macio e envolvente na boca, com final longo e muito agradável.
Servir entre 6° C e 8° 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