



FICHA TÉCNICA

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

MASSA VOLÚMICA – 0,99496 g/dm³
PH – 3,27 gr.
GRAU - 11,2% Vol.
ACIDEZ FIXA – 6,9 g./dm³
ACIDEZ VOLÁTIL – 0,26 g./dm³

NOTAS DE PROVA:

De cor rosada pouco acentuada, revela bolha fina e persistente.
Nariz com boa intensidade a fruto vermelho.
Mostra na boca equilíbrio, suavidade e persistência.
Servir entre 5°C e 7°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