



MONSARAZ

Espumante – Bruto Natural

COLHEITA

2017

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo – Vinho Espumante

CASTAS

Arinto e Perrum

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras selecionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (15°C), a qual dura aproximadamente 12 dias.

ESTÁGIO

A segunda fermentação com leveduras livres «Método tradicional» decorreu em garrafa durante 3 meses, posteriormente o vinho cumpriu um estágio de 12 meses até ao “dégorgement”.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local resguardado da luz e fresco (cerca de 12º-15ºC) com alguma humidade (75% - 90% de humidade relativa). Estas condições deverão manter-se constantes durante todo o ano.

Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar até 3 anos.

Deverá ser consumido à temperatura de 8º-10ºC.

GASTRONOMIA

Pode ser servido como aperitivo e acompanha bem carnes brancas, peixe, mariscos, sushi, queijo fresco e alguns tipos de sobremesas.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 12% vol.

Acidez total: 7,6 g/l

pH: 2,99

Acidez Total: 7,6 g/l

Açúcares reductores: 3,8 g/l



CÓDIGOS

EAN-13: 5601377002335

ITF-14: 15601377002332

NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspecto límpido com bolha fina e persistente, cor amarela citrina, aroma fresco com notas cítricas e florais com boa acidez, volume e persistência na boca.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 3

Peso da Caixa: 5,305 kg

Medidas da Caixa: 330 x 100 x 250 mm

Caixas por Palete: 110

Fiadas por Palete: 10

Caixas por Fiada: 10

Peso da Palete: 500 kg

Altura da Palete: 112 cm

CARMIM
REGUENGOS

Rua Professor Mota Pinto, Apartado 3
7200 - 412 Reguengos de Monsaraz / Portugal
Tel. (+351) 266 508 200 | Fax. (+351) 266 508 260
info@carmim.eu | www.carmim.eu | facebook.com/carmimreguengos