

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO Vinho Espumante - Travela

DC-7.2.3.37-COM E01-R02\05-05-09





TRAVELA Vinho Espumante



Marca

Espumante Travela

Zona de Produção Região Demarcada do Douro

12%vol.

Sub-Região:

750ml

Cima-Corgo (Sabrosa), zona classificada como Património Mundial, pela UNESCO

Castas

Malvasia Fina; Gouveio.

Tecnologia de vinificação

Escolha criteriosa das uvas a utilizar, vinificação com desengaçe total e maceração pelicular durante cerca de 8 horas. Decantação a frio e fermentação com temperatura controlada (inferior a 16°C)

Características físico-químicas

Álcool – 12% vol.

Pressão em Bares ao Consumo – superior a 3Bar **Açucares** – 8g/l (Na categoria de Bruto)

34g/I (Na categoria de Meio—Seco)

2.ª Fermentação

e

Envelhecimento:

Em garrafa durante 3 anos.

Características organolépticas

Aspecto:

Límpido, brilhante de cor branca citrina, palha.

Odor:

Bom, limpo, agradável, frutado, leve, suave e equilibrado.

Gosto:

Bom ataque e evolução com uma boca macia e agradável. Fim de boca personalizado e persistente.

Conclusão:

Um Espumante de boas características aromáticas, leve, frutado, macio, com boa persistência de bolha.

Obs: