

# QUINTA DE SANTIAGO

## ESPUMANTE| 2017

PRODUCER: Nenúfar Real Sociedade Agricola Lda.



REGIÃO Vinho Verde  
Sub-Região Monção & Melgaço  
ÁREA 7,8 ha  
SOLO Franco-argiloso com seixo de rio  
EXPOSIÇÃO Nascente | poente



ALCOOL 12,8 % Vol  
ACIDEZ 7,1 g/dm<sup>3</sup>  
AÇUCAR 4.2 g/l  
SO2TOTAL 89 mg/l PRESSÃO: 4.9Bar



ALVARINHO 100%



CAPACIDADE 75 cl.  
GARRAFA Champagnotta Aida \* verde escuro  
CAIXA 3 garrafas



COR Amarela citrina, com bolha fina e persistente.  
AROMA Rico e intenso com notas de fruta citrina e tostadas. Elegante, complexo.  
CORPO Surge suave e fresca a fruta citrina e delicadas as notas tostadas, bolha fina que intensifica mais estas sensações. Conjunto de equilíbrio de sabores frescos e suave mousse. Boa acidez



Ideal para aperitivo e para acompanhar a mais diversificada gastronomia como: frutos do mar, grelhados de peixe ou carne e pratos de forno.



POSIÇÃO vertical  
TEMPERATURA 6°C / 8°C  
LUZ Nenhuma ou reduzida

## VINIFICAÇÃO

### NOTAS

Vindima manual  
Em caixas de 20kg  
Prensagem direta, decantação, fermentação e estágio do vinho base sobre borras finas 6 meses. 2ª fermentação em garrafa com leveduras livres, conforme o método clássico \_12 meses. Utilização de vinho velho na tiragem. Garrafas são sujeitas ao processo de remuage e dégorgement\_ data Junho 2019.

---

QUINTA DE SANTIAGO  
ESPUMANTE| 2017

PRODUCER: Nenúfar Real Sociedade Agricola Lda.

