



Adega de  
**Azueira**

# ENLACE

IG LISBOA • vinho espumante de qualidade

**CLASSIFICAÇÃO:** IG Lisboa

**PAÍS:** Portugal

**COLHEITA:** 2017

**TIPO:** Branco

**CLIMA:** Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

**CASTAS PREDOMINANTES:** Chardonnay e Arinto

## VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas pela melhor qualidade, seguidas pelo controlo de maturação. A fermentação é feita com temperatura controlada entre os 12° e os 15°. O espumante é produzido pelo método tradicional, com segunda fermentação em garrafa, ficando sob as borras pelo menos um ano.

Todo o processo de remouage é feito em pupitres, manualmente durante 12 dias.

## NOTAS DE PROVA

De aspeto límpido e brilhante, apresenta uma cor amarelo palha, com laivos levemente dourados. Bolha fina e persistente. O aroma é intenso e elegante, com notas cítricas e frutos secos, denotando-se uma excelente mineralidade e complexidade.

Bom volume de boca, com uma acidez refrescante que confere persistência e harmonia.

## SUGESTÃO DE CONSUMO

Sendo ideal para complementar um momento especial, este espumante acompanha também aperitivos, pratos de peixe e marisco.

Consumir a uma temperatura entre 6°C e 8°C.

## ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO 13% vol	ACIDEZ TOTAL 8,3g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,23 g/L
SO <sub>2</sub> TOTAL 44 mg/L	PH 2,91	CAPACIDADE 750ml

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16°-18°C • Humidade moderada • Exposição mínima à luz.

O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

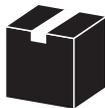
**TIPO DE EMBALAGEM:** Espumante 75 Sedução

**CAPACIDADE:** 750 mL

## DADOS LOGÍSTICOS



**GARRAFA**  
750 ml



**CAIXA**  
3x 750 ml



**PALETE 0,80 x 1,20m**  
12Fx12 • 144 Caixas



**CONTENTOR 20"**  
----

