



MONGE

ESPUMANTE BRUTO VEQPRD TEJO 2012

Família proprietária: Lobo de Vasconcelos

Enóloga: Joana Silva Lopes

País | Região | Sub-região: Portugal | Tejo | Almeirim

Terroir: Franco arenoso

Clima: Mediterrâneo moderado

Castas: 100% Castelão

Álcool: 12,5%

Viticultura e Enologia:

Vinificado exclusivamente a partir da casta tinta Castelão, o Vinho base dá origem a um vinho branco espumante bruto, produzido através do método clássico. Engarrafado num estágio ainda jovem nas tradicionais garrafas “Champagnoise”, este vinho passa para a sua segunda fermentação, em garrafa, após o que estagia em cave recuperada com condições ideais de luz, temperatura e humidade.

Notas de Prova:

Este vinho espumante apresenta uma cor palha cristalina, aromas complexos de frutos vermelhos maduros, frutos secos, notas de especiarias, harmoniosamente integradas com frescura e acidez. As bolhas são finas e persistentes resultando suaves e especiadas no palato. Revela notas minerais e de tosta bem equilibradas, um palato pleno de fruta e um final longo e persistente.

Como servir:

Perfeito para servir como aperitivo, com carnes brancas, peixes grelhados e mariscos.

Caixa 3 garrafas x 75 cl (Vertical)

Peso bruto: 4 kg (3x75cl)

Dimensões caixa A/L/P (mm) = 36x41x15

Paleta Standard (1.0mx1.2m) = 14 cxs x 5 fiadas = 70 cxs

Euro paleta (0.80mx1,2m) = 12 cxs x 5 fiadas = 60 cxs



Aprovado por: _____