

## MONGE

*Espumante Bruto VEQPRD Ribatejo*



**Marca:** MONGE

**Tipo:** Espumante Branco

**Ano:** 2007

**Região:** Ribatejo

**Sub-região:** Almeirim

**Clima:** Mediterrâneo Moderado

**Solo:** Franco-arenoso

**Castas:**  
100 % Castelão

**Alcool:** 12.0% vol.

### **Vinificação & Notas de Prova**

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 estádio 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.

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.

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