

FICHA TÉCNICA

QUINTA DA INVEJOSA GRANDE RESERVA BRANCO BRUT-NATURE

VINHO ESPUMANTE

CASTAS Fernão Pires (50%) & Verdelho (50%)

**VINDIMA &
VINIFICAÇÃO**

Vindima em meados de Agosto
Fermentação a 14-15°C, sem contacto pelicular

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12 % vol.
Acidez Total: 6,74 g/L
pH: 3,4
Açúcar residual: 0,9 g/L

**NOTAS DE
PROVA &
SUGESTÕES**

Espumante produzido pelo método clássico.
Apresenta-se um espumante com bolha fina,
bastante vivo, vibrante, exuberante e frutado na
boca.

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO