



# ESPUMANTE ROSÉ

## *bruto*

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS TASTING NOTES

Vinho Espumante Rosé Bruto, elaborado a partir de uvas da casta Touriga Nacional. Apresenta um aspecto limpo, com bolha fina e persistente. Cor levemente rosada com tonalidades salmão.

Aroma frutado fresco, notas de morango e cereja, mineral, com algum tostado e boa complexidade resultante da autólise das leveduras durante o estágio em em garrafa.

Fresco, apresenta bolha muito fina e persistente, que se desfaz na boca, cremosa e estruturada.

Sparkling Cambra rosé Brut is made from 100% grapes of Touriga Nacional variety. Good perlage with Light pink color and salmon tones. Strong presence of the Touriga Nacional grapes; Intense ripe strawberry, and fresh red cherry fruit aromas, mineral, with some toast and good complexity, due to the yeast autolysis during the bottle stage. Fresh in the mouth, creamy and structured.

### VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Método clássico com estágio mínimo de 9 meses em garrafa antes do degorgement.

Traditional method, with minimum of 9 months in bottle before degorgement.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS TECHNICAL DETAILS

Álcool Alcohol (v/v) 12%

Acidez total Total acidity 6.4g/L

Açúcar residual Residual sugar 6.1g/L

Sobrepresão Overpressure 6 bar

### SUGESTÃO DE CONSUMO FOOD SUGGESTIONS

Consumir com o que lhe apetecer...

Whatever you feel like...

COLHEITA VINTAGE	2016
DENOMINAÇÃO APPELLATION OF ORIGIN	VINHO VERDE DOC, PORTUGAL
TIPO TYPE OF WINE	BRANCO WHITE
PRODUTOR PRODUCER	ADEGA COOPERATIVA DE VALE DE CAMBRA
CASTAS GRAPE VARIETIES	100% TOURIGA NACIONAL
CLIMA CLIMATE	CLIMA FRESCO E HÚMIDO MILD CLIMATE
TIPO DE SOLO SOIL CHARACTERISTICS	GRANÍTICO MAINLY GRANITIC