



FITA AZUL EXCLUSIVE ESPUMANTE SUPER RESERVA BRUTO

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Gouveio, Malvasia-Fina, Còdega e Arinto.

MÉTODO

Desengace total das uvas, que são prensadas aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio durante 24 horas, após as quais o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada, a 16 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas, durante 2 meses.

O método utilizado na preparação do espumante é o Método Clássico, com a segunda fermentação em garrafa. Após preparação do vinho base é adicionado licor de tiragem e de seguida procede-se ao engarrafamento. A espumantização ou segunda fermentação decorre a 12 °C em cave. Segue-se o estágio que leva o tempo necessário para atingir o nível de qualidade pretendido. Antes da sua comercialização procede-se à remuagem e *dégorgement*, terminando o processo com a adição do licor de expedição.

ENVELHECIMENTO

Aproximadamente 30 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 4,0 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Límpido, com bolha fina, de cor amarelo palha.

Aspeto Olfativo: No nariz demonstra boa evolução, com notas de biscoito de champagne, brioche e calda de ananás.

Aspeto Gustativo: Na boca sobressai a harmonia entre a frescura e a complexidade. O maior tempo de evolução em garrafa realça os aromas da evolução, sem perder notas frescas de frutos tropicais em calda.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo, acompanhamento de comidas ligeiras e assados.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Fita Azul Exclusive 750 ml	3	4,9	325 x 238 x 100 mm
Fita Azul Exclusive 3 L	1	7,7	170 x 141 x 527 mm
Fita Azul Exclusive 6 L	1	14,1	207 x 178 x 629 mm