



# FITA AZUL CELEBRATION

## ESPUMANTE RESERVA DOCE

### 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 15 meses.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12% vol.

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

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

**Aspetto Olfativo:** Saliendam-se notas de pastelaria, da evolução proveniente do estágio em cave, integradas num agradável aroma de fruta fresca.

**Aspetto Gustativo:** Distingue-se pelo sabor de fruta madura, em que sobressai o charme da doçura.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 6 a 8 °C.

**Acompanhamento:** Excelente como aperitivo, acompanhamento de comidas ligeiras e assados ou mesmo sobremesas.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxX)
Fita Azul Celebration Doce 750 ml – MN/ME*	3	4,9	325 x 238 x 100 mm
Fita Azul Celebration Doce 750 ml – ME*	12	19,2	373 x 284 x 332 mm