



FITA AZUL PASSION ESPUMANTE ROSÉ BRUTO

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Tinta-Roriz e Touriga-Nacional.

MÉTODO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa e em seguida as uvas são prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio durante 24 horas, após a qual o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada, 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: 4,3 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido, com bolha fina, rosado.

Aspetto Olfativo: No nariz apresenta-se frutado, com notas de cereja e groselha.

Aspetto Gustativo: Na boca tem um bom ataque, com acidez equilibrada. Sobressaem os aromas frutados em harmonia com notas de evolução em estágio.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo, acompanhamento de comidas ligeiras ou mesmo sobremesas com base em frutos vermelhos.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Fita Azul Passion 750 ml - MN/ME*	3	5,2	325 x 245 x 102 mm
Fita Azul Passion 750 ml - ME*	12	20,6	373 x 284 x 332 mm