

## FICHA TÉCNICA

<b>MARCA</b>	ADEGA 23															
<b>PRODUTOR</b>	ADEGA 23, AGRO-TURISMO, LDA															
<b>TIPO DE VINHO</b>	VINHO BRANCO ESPUMANTE BRUTO NATURAL															
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	IG TERRAS DA BEIRA															
<b>REGIÃO</b>	BEIRA INTERIOR															
<b>CASTAS</b>	100% ARINTO															
<b>VINHA</b>	CONDUÇÃO BILATERAL															
<b>TIPO DE SOLO</b>	XISTO															
<b>ENOLOGIA</b>	RUI REGUINGA															
<b>COLHEITA</b>	2019															
<b>VINIFICAÇÃO</b>	APÓS CRITERIOSA SELEÇÃO DAS UVAS NA VINHA, FORAM COLHIDAS ANTES DO INÍCIO DA VINDIMA PARA PEQUENAS CAIXAS E IMEDIATAMENTE TRANSPORTADAS PARA A ADEGA. O MOSTO FERMENTOU DURANTE 15 DIAS A 14°C DE TEMPERATURA															
<b>ENVELHECIMENTO</b>	O VINHO PERMANECEU CERCA DE 12 MESES EM GARRAFA ATÉ AO DEGORGEMENT.															
<b>PROVA</b>	COR CITRINA. BOLHA FINA E PERSISTENTE. AROMA COMPLEXO COM NOTAS DE FRUTO SECO E FRUTA MADURA. PALADAR EQUILIBRADO E FRESCO, COM BOA PERSISTÊNCIA.															
<b>ANÁLISE SUMÁRIA</b>	<table> <tr> <td>ÁLCOOL</td> <td>12</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>ACIDEZ TOTAL</td> <td>7,6</td> <td>g/L</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,06</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACIDEZ VOLÁTIL</td> <td>0,36</td> <td>g/L</td> </tr> <tr> <td>AÇÚCARES RESIDUAIS</td> <td>3,00</td> <td>g/L</td> </tr> </table>	ÁLCOOL	12	%	ACIDEZ TOTAL	7,6	g/L	pH	3,06		ACIDEZ VOLÁTIL	0,36	g/L	AÇÚCARES RESIDUAIS	3,00	g/L
ÁLCOOL	12	%														
ACIDEZ TOTAL	7,6	g/L														
pH	3,06															
ACIDEZ VOLÁTIL	0,36	g/L														
AÇÚCARES RESIDUAIS	3,00	g/L														
<b>TEMP. DE SERVIÇO</b>	6 – 8º C															
<b>LONGEVIDADE</b>	5 ANOS															
<b>PVP</b>	25€															

