



# TESOURO DA SÉ ESPUMANTE

## VINHO BRANCO ESPUMANTE

### Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo  
Casta: Malvasia-Fina, Cercial e Bical

### Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare  
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot  
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

### Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional, vinificação clássica de bica aberta  
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 16° C. durante 3 semanas

### Estágio

2 anos até dégorgement

### Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12,4% Vol.  
Acidez volátil: 0,26 g/L  
Acidez Total: 6,3g/L  
Extracto Seco: 24,8 g/L  
Açúcares Redutores: 3,5 g/L

### Aptidões

É um vinho que poderá ser guardado por mais 3 anos. Deve ser servido em flût à temperatura de 7 a 9°C a acompanhar momentos e pratos especiais.

### Prova organoléptica

Aspecto: Brilhante a cristalino  
Cor: Ligeiramente citrina  
Tonalidade:  
Aroma: Muito delicado, fresco e floral de elevada elegância  
Sabor: Elegante e delicado, de bolha fina e bem distribuída, de elevado requinte e persistência

 ANO

 AS CASTAS  
Tradicionais do Dão