

PORTAL D'AZENHA ESPUMANTE RESERVA 2019



Bairrada, Portugal.



50% Bical, 50% Arinto.



Reserva 2019



La région bénéficie d'un climat continental avec des étés chauds et des hivers froids. La région est peu exposée aux vents du nord et aux vents de l'océan Atlantique. Le sous-sol est principalement constitué de granit et d'ardoise.



Processus de vinification:

Egrappage manuel des raisins, pressurage doux, décantation statique naturelle. Fermentation alcoolique à 18°C, suivie d'une seconde fermentation en bouteille pendant 27 mois (Méthode Champenoise). Titre alcoométrique : 12,5% Vol.



Couleur

Couleur citron intense avec de légers reflets verdâtres.

Aroma

Intense et complexe avec une prédominance de fruits secs et de légères notes grillées.

Goûter

Fruité avec une mousse croquante, frais, élégant et une finale longue et persistante.



Servez à loisir ; avec des plats doux appropriés de la cuisine méditerranéenne à base de poisson et de viande blanche, ainsi que des délices non épicés de la cuisine indienne, chinoise et africaine.

A servir de préférence à 8° C.



EPAL, 60 boîtes de 6 x 75 cl.

