



SANTOS & SEIXO
WINES

Santos da Casa Espumante

Vinho Espumante 2014

REGIÃO

Távora-Varosa, DOC

CASTAS

Touriga Nacional _____ 70%
Malvasia Fina _____ 30%

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO _____ 12,5 %
PH _____ 3,05
ACIDEZ TOTAL _____ 7,3 gr/l
AÇUCAR RESIDUAL _____ 7,6 gr/l

CLIMA

Grande influência continental caracterizada por verões quentes e invernos rigorosos, fazendo fronteira com a região do Douro.

SOLO

Solo de granito arenoso - argilosos e leve, com reduzida capacidade para retenção de água.

ENÓLOGO

Frederico Gomes

NOTAS DE PROVA

De tonalidade dourada com laivos verdes vivos, aroma cítrico muito expressivo e mineral. Apresenta uma bolha finíssima e muito boa acidez, crocante e alguma fruta tropical, bom volume, intensidade e longofinal.

Servir à temperatura de 8 a 10°C.

VINIFICAÇÃO

Vinificação feita em cuba de inox com controlo de temperatura. A uva entra inteira em prensa pneumática onde sofre uma ligeira prensagem.

A fermentação ocorre em ambiente redutor durante 15 dias com temperatura de 10 a 12°C. Após fermentação alcoólica, o vinho base sofre também fermentação malolática.

Sur latte desde 2014 Estágio em cave de 24 meses e dégorgement em 2018.

SUPORTE LOGÍSTICO

EAN 560 0233 18 131 3 CAIXA (3 X 750 ML)
ITF 3 560 0233 18 131 4

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	323	97	1189
LARGURA (MM)	-	328	1200
COMPRIMENTO (MM)	-	228	800
PESO BRUTO (KG)	1.55	4.80	633.6

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	3
Nº DE CAIXAS / CAMADA	11
Nº DE CAMADAS / PALETE	12
Nº DE CAIXAS / PALETE	132



Santos & Seixo Wines – Distribuição Lda.
Quinta do Outeiro, nº 186
5030-320 MEDRÕES

351 218 222 308
geral@santoseixo.pt
www.santoseixo.pt

Santos e Seixo Wines
 Santos & Seixo
 vinhos.santoscacasa