

BLANC DE BLANCS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM
0,75

ANO
2023

TEOR ÁLCOOL
12,0% vol.

ACIDEZ TOTAL
8,01 g/l

AÇÚCARES TOTAIS
6,0 g/l

pH
2,96

PRODUÇÃO
6 400

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO
Janeiro 2026 | Março 2026

ENOLOGIA
Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS
Ventosa, Torres Vedras, Portugal

CLIMA
Atlântico

SOLOS
Argilo-Calcário

GARRAFA
EAN // 5600999400277

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)
ITF // 65600999400279



INFORMAÇÕES

TIPO
Branco

CASTAS
Chardonnay e Arinto

DENOMINAÇÃO
IG Lisboa

VINIFICAÇÃO
Ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação alcoólica a 14-15°C durante 15 dias. Após esta ficou em batonnage sobre borras finas durante 4 meses. De seguida foi inoculado e fermentou na garrafa, segundo o método clássico de espumantização. Estágio em garrafa sobre borras durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA
Cor amarela palha, brilhante, atractiva com fácil e identificável bolha fina e persistente. Aromas ricos, mostrando toda a nobreza delicada de um Blancs des Blancs, as suas notas florais, de fruta branca e alguns frutos secos, tudo em boa evolução. Paladar delicado, fresco na acidez, boa envolvência da mousse com a fruta finalizando de forma elegante e prolongada.

GASTRONOMIA
Como aperitivo ou a acompanhar pratos de mariscos ao natural. Perfeita combinação com sushi e saladas.

OBSERVAÇÕES
Servir à temperatura 8-10°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	300	330	1700
LARGURA (MM)	86	175	800
PROFUNDIDADE (MM)	86	255	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	472,5
PESO BRUTO (KG)	1,55	9,3	898
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/CAMADA	10		
Nº DE CAMADAS/PALETE	8		
Nº DE CAIXAS/PALETE	80		