

## BRUT NATURE

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM  
0,75

ANO  
2023

TEOR ÁLCOOL  
12,0% vol.

ACIDEZ TOTAL  
8,3 g/l

AÇÚCARES TOTAIS  
1,4 g/l

pH  
2,96

PRODUÇÃO  
1200

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO  
Janeiro 2026 | Fevereiro 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 // 5600999401380

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)  
ITF // 65600999401382



### 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. Dégorgement feito sem dosage.

NOTAS DE PROVA  
Cor amarela palha, brilhante e atractiva, bolha fina e persistente, bem identificada. Intensidade discreta, mas rica nas suas componentes aromáticas. Mostra uma boa evolução e ligação da fruta branca, pêssego e frutos secos. Paladar sendo ao mesmo tempo estruturado e suave, com uma acidez muito equilibrada, boa fruta, volume e cremosidade sem excesso proporcionando um final longo e elegante.

GASTRONOMIA  
Ideal a acompanhar qualquer tipo de peixe e marisco. 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		