

## BLANC DE BLANCS

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM  
0,75ANO  
2021TEOR ÁLCOOL  
11% vol.ACIDEZ TOTAL  
8,44 g/lAÇÚCARES TOTAIS  
6,7 g/lpH  
3,17PRODUÇÃO  
6000ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO  
Novembro 2023 | Fevereiro 2024ENOLOGIA  
Diogo Lopes

## DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS  
PortugalREGIÃO  
LisboaLOCALIZAÇÃO DAS VINHAS  
Ventosa, Torres Vedras, Portugal;  
vinha de ligeira encostaCLIMA  
AtlânticoSOLOS  
Argilo-CalcárioGARRAFA  
EAN // 5600999400277CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)  
ITF // 65600999400279

## INFORMAÇÕES

TIPO  
BrancoCASTAS  
Chardonnay e ArintoDENOMINAÇÃO  
IG LisboaVINIFICAÇÃO  
Ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação alcohólica 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 sua acidez, boa envolveria 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		