

BLANC DE BLANCS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM
0,75

ANO
2018

TEOR ÁLCOOL
12% vol.

ACIDEZ TOTAL
8,03 g/l

pH
3,24

PRODUÇÃO
5000

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO
Janeiro 2022 | Maio 2022

ENOLOGIA
Diogo Lopes e Anselmo Mendes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS
Ventosa, Torres Vedras, Portugal;
vinha de ligeira encosta

CLIMA
Atlântico

SOLOS
Argilo-Calcário

GARRAFA
EAN //5600999400277

CAIXA DE CARTÃO (6X0,75CL)
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 sua 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 16°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	296	309	1700
LARGURA (MM)	80	175	800
PROFUNDIDADE (MM)	80	253	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		