

INCLUSUS

VINDIMA MANUAL
PRISÃO ESCOLA

ESPUMANTE BRUTO
BLANC DE NOIR

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM
0,75

ANO
2024

TEOR ÁLCOOL
11,5% vol.

ACIDEZ TOTAL
6,81g/l

AÇÚCARES TOTAIS
9,7

pH
2,99

PRODUÇÃO
570

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO
Junho 2025 | Maio 2026

ENOLOGIA
Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS
Alenquer, Portugal
Vinha de ligeira encosta

CLIMA
Atlântico

SOLOS
Argilo-Calcário

GARRAFA
EAN // 5600999402943

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)
ITF // 65600999402945



INFORMAÇÕES

TIPO
Branco

CASTAS
Aragonez e Caladoc

DENOMINAÇÃO
IG Lisboa

VINIFICAÇÃO
Ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação alcoólica a 14-15°C durante 15 dias. Após esta ficou em estágio durante 3 meses. Seguiu-se a inoculação e fermentação em cuba pelo método Charmat e consequente engarrafamento.

NOTAS DE PROVA
Grande frescura aromática, viva, com um toque vegetal inicial seguida de aromas de flor branca e maçã verde. Acidez fresca, grande leveza e envolveria da sua mousse e fruta, ligeira untuosidade, final firme e vivo.

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	19		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	95		