



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Os vinhos brancos do Dão foram durante largas décadas utilizados como base de espumante em Portugal, ainda que só a partir dos anos 90 a região tenha produzido os primeiros espumantes com denominação de origem. O nosso espumante junta as castas Encruzado e Cerceal Branco e 15 meses de estágio em garrafa, para oferecer uma imagem do Dão renovado que não esquece a tradição.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Encruzado e Cerceal Branco
Produção:	7 500 garrafas
Vinificação:	Vinho base, elaborado no momento ótimo de maturação das uvas para este tipo de produto, fermentado a temperaturas não superiores a 14°C. A segunda fermentação pelo método clássico, ocorreu durante um período superior a 15 meses. Após o qual se procedeu à remouage e degorgement.
Estágio:	Estágio de Cave de 15 meses e 2 meses após degorgement, antes de ser libertado para o consumidor.
Degorgement :	2017

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante amarelo esverdeado
Aroma:	Citrino com um toque mineral interessante
Paladar:	Vinho fresco, mineral, fruta verde e amarela, com bom equilíbrio
Final de prova:	Agradável sensação de frescura

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 8° C
Gastronomia:	Acompanha bem entradas, marisco, peixes, saladas e pratos frios.
Longevidade prevista:	Imediato, podendo ser guardado 2 anos em condições de cave (ao abrigo da luz e com humidade controlada).

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	12 % vol.
PH	...
Açúcar Residual:	...
Acidez Total:	...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457600171
Caixa de 2 garrafas	ITF code	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Rosé
Pedra Cancela Malvasia Fina/Encruzado Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Eco Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela AMPLITUDE Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco

