

Tesouro da Sé Espumante

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	Emblemáticas de Portugal
Densidade de Plantação:	3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda:	Cordão duplo, cordão simples e Guyot
Tipo de Condução:	Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./ha):	6 toneladas de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Vinificação clássica de bica aberta
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 16° C durante 3 semanas em Cave e remuage manual
Método:	Clássico
Estágio:	2 Anos até Degorgement.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	12,41 % Vol.
Acidez Volátil:	0,32 g/l
Acidez Total:	4,88 g/l
Extratos Secos:	24,0 g/l
Açúcares Redutores:	4,4 g/l
pH:	3,38



Ingredientes/
Declaração
Nutricional

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Brilhante e cristalino
Cor:	Ligeiramente citrina
Aroma:	Muito delicado, fresco, floral e de levada elegância.
Sabor:	Elegante, com agradável mousse, de bolha fina e bem distribuída, de elevado requinte e persistência.
Harmonização:	Em momentos de confraternização e convívio, acompanhar com mariscos e sobremesas.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Espumante 75
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	30cm x 8,64cm
Tara da Garrafa:	775g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6
Dimensão da Caixa:	32,5cm x 25cm x 16,8cm
Peso da Caixa:	9,45kg
Garrafas por Palete:	528
Caixas por Palete:	88
EAN:	5 601250 100363
IFT Caixa:	15601250100360

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos

Vinho Branco Espumante



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | [232 467 060](tel:232467060) | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt