Tesouro da Sé
Espumante

Vinho Branco Espumante

UDACA
DÃO

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 16º C durante 3 semanas em Cave e remuage manual
Método: Clássico
Estágio: 2 Anos até Degorgement.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 12% Vol.
Acidez Volátil: 0,32 g/l
Acidez Total: 4,88 g/l
Extratos Secos: 24,0 g/l
Açucares 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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | 232 467 060 | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt