



# FITA AZUL BRUT NATURE

## ESPUMANTE RESERVA

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais.

**Encepamento:** Gouveio, Malvasia-Fina, Códega e Arinto.

#### MÉTODO

Desengace total das uvas, que são prensadas aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio durante 24 horas, após as quais o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada, a 16°C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas, durante 2 meses. O método utilizado na preparação do espumante é o Método Clássico, com a segunda fermentação em garrafa. Após preparação do vinho base é adicionado licor de tiragem e de seguida procede-se ao engarrafamento. A espumantização ou segunda fermentação decorre a 12°C em cave. Segue-se o estágio de 15 meses, tempo necessário para atingir o nível de qualidade pretendido. Antes da sua comercialização procede-se à remuagem e *dégorgement*, terminando o processo com a adição do licor de expedição, sem qualquer adição de açúcar, sendo assim a expressão mais autêntica de um grande espumante natural.

#### ENVELHECIMENTO

Aproximadamente 15 meses.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12% vol.

**Acidez Total:** 5,5 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Totais (G+F+S):** Residual.

**Aspetto Visual:** Cor amarela dourada, com bolha fina e persistente.

**Aspetto Olfativo:** Distingue-se pela pureza e vigor dos seus aromas nobres e distintos, com nariz elegante e complexo, com notas de biscoito da evolução em cave, num conjunto marcado por um forte carácter.

**Aspetto Gustativo:** Na boca é marcado por notas florais, frutas brancas, com nuances delicadas de brioche e frutos secos. Destaca-se pelo bom volume, mousse suave, pureza e elegância, assentes numa estrutura encorpada, vigorosa e firme, proporcionando uma harmonia surpreendente.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 6 a 8 °C.

**Acompanhamento:** O Fita Azul Brut Nature é a proposta ideal para experiências únicas, plenas de carácter e elegância. Excelente como aperitivo, acompanhamento de comidas ligeiras, assados ou mesmo sobremesas.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Fita Azul Brut Nature 750 ml – MN/ME\*

3

4,9

325 x238 x 100 mm