



FITA AZUL INTENSE ESPUMANTE TINTO BRUTO

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Tinta-Roriz.

MÉTODO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 4-6 dias a temperatura controlada 22-24 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação malolática.

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 que leva o 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.

ENVELHECIMENTO

Aproximadamente 12 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Ruby.

Aspeto Olfativo: No aroma apresenta muita fruta vermelha, como amoras.

Aspeto Gustativo: Distingue-se pela sua estrutura e intensidade, com taninos firmes mas equilibrados e um final frutado que se prolonga.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento de pratos bem condimentados e de intenso sabor.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Fita Azul Intense 750 ml

3

4,6

325 x 238 x 100 mm