

## Chão da Portela Espumante Reserva Bruto

### **ESPUMANTE . SPARKLING**

**12,5% vol. 750ml | 1500ml**

**REGIÃO.REGION . Douro**

**CASTAS.GRAPE VARIETY . Gouveio,Rabigato,Chardonay**

**ENÓLOGO.WINEMAKER . Rui Varela**

**ENGARRAFAMENTO.BOTTLING . Abril.April**

**PRODUÇÃO.PRODUCTION . 8.000 Garrafas.Botles 750ml**

**EMBALAGEM.PACKAGING . 3 un.**

**PROVA .** Cor Citrina. Aroma fresco e frutado, bolha muito fina e persistente. Sabor com notas tropicais, equilibrado, refrescante e frutado.

**TASTING .** Citrus color. Fresh and fruity aroma, very fine and persistent bubble. Taste with tropical notes, balanced, refreshing and fruity.

**ESTÁGIO .** Após um período mínimo de 12 a 18 meses é feita a remuage e de seguida o degorgement.

**STAGE .** After a minimum period of 12 to 18 months the remuage is made and then the degorgement.

**VINIFICAÇÃO .** Uvas previamente selecionadas em perfeito estado sanitário, são vindimadas em caixas de 20 kilos, vinificadas com a mais moderna tecnologia em cubas de inox e controle de fermentação. Método clássico ou Tradicional.

**WINEMAKING .** Previously selected grapes in perfect sanitary condition, are harvested in boxes of 20 kilos vinified with the most modern technology in stainless steel vats and fermentation control. Classic or Traditional method.

