

# Rapa Lobos

## Espumante Reserva Bruto Tinto

### ESPUMANTE . SPARKLING

12,5% vol. 750ml

REGIÃO.REGION . Douro

CASTAS.GRAPE VARIETY . Touriga Franca

ENÓLOGO.WINEMAKER . Rui Varela

ENGARRAFAMENTO.BOTTLING . Abril.April

PRODUÇÃO.PRODUCTION . 5.000 Garrafas.Botles

EMBALAGEM.PACKAGING . 3 un.

**PROVA** . Cor rubi. Aroma com notas de frutos vermelhos, bolha muito fina e persistente. Sabor macio, ligeiramente acidulo que confere frescura e excelente perlage.

**TASTING** . Ruby color. Aroma with notes of red fruits, very fine and persistent bubble. Soft flavor, slightly acidifying that gives freshness and excellent perlage.

**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 seleccionadas 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.

