

Chão da Portela Espumante Rosé Bruto

ESPUMANTE

12,5% vol , 0,75 L

Região	Douro
Castas	Touriga Franca, Gouveio
Enólogo	Rui Varela
Vinificação	A primeira fermentação é feita em cubas de inox com temperatura controlada de 16°. Segue-se um estágio de 24 meses em garrafa
Estágio	24 meses em garrafa
Embalagem	3 garrafas
Produção	5.000 garrafas
Notas de prova	Com uma coloração rosada muito leve que lhe advém da Touriga Franca. Bolha muito fina e persistente, que culmina num “colar” perfeito. No nariz revela frescura e jovialidade, com notas vegetais e muita fruta vermelha fresca. Na boca apresenta-se fresco, volumoso e redondo, com a explosão da bolha a torná-lo longo e persistente

SPARKLING WINE

12,5% vol , 0,75 L

Region	Portugal, Douro
Grape varieties	Touriga Franca e Gouveio
Winemaker	Rui Varela
Winemaking	The first fermentation is made in stainless steel vats at a controlled temperature of 16°, followed by a 24-month ageing in bottle
Ageing	24 months in bottle
Packaging	3 bottles
Production	5.000 bottles
Tasting notes	Translucent pink colour because of Touriga Franca. Very persistent bubble, which culminates in a perfect “necklace”. In the nose it reveals much freshness and joviality, with vegetal notes and much fresh red berries. In the mouth, it is fresh and rounded. The bubble “explosion” contributes to a long and persistent finale.

