

## Chão da Portela Espumante Reserva Bruto

### ESPUMANTE

12,5% vol , 0,75 L

<b>Região</b>	Douro
<b>Castas</b>	Gouveio, Rabigato, Chardonnay
<b>Enólogo</b>	Rui Varela
<b>Vinificação</b>	Uvas previamente seleccionadas são vindimadas em caixas de 20 kg, vinificadas em cubas de inox e controlo de fermentação. Método clássico ou tradicional
<b>Estágio</b>	Após um período mínimo de 12-18 meses, é feita a <i>remuage</i> e de seguida o <i>degorgement</i>
<b>Embalagem</b>	3 garrafas
<b>Produção</b>	15.000 garrafas
<b>Notas de prova</b>	Cor citrina. Aroma fresco e frutado, bolha muito fina e persistente. Sabor com notas tropicais, equilibrado, frutado e requintado.

### SPARKLING WINE

12,5% vol , 0,75 L

<b>Region</b>	Portugal, Douro
<b>Grape varieties</b>	Gouveio, Rabigato, Chardonnay
<b>Winemaker</b>	Rui Varela
<b>Winemaking</b>	Previously selected grapes are harvested in 20 kg boxes and vinified in stainless steel vats. Control of fermentation. Classic/traditional French method
<b>Ageing</b>	After a minimum period of 12-18 months, there is the <i>remuage</i> and later the <i>degorgement</i>
<b>Packaging</b>	3 bottles
<b>Production</b>	15.000 bottles
<b>Tasting notes</b>	Citrus colour. Fresh and fruity aroma, very fine and persistent bubbles. In the mouth, tropical notes. Balanced, refined.

