

P POUSIO

ESPUMANTE RESERVA BRUTO 2018

CASA AGRÍCOLA HMR

CLASSIFICAÇÃO: Espumante Reserva Branco Bruto Natural

ESPÉCIE: Branco

ANO DE COLHEITA: 2018

CASTAS: Arinto, Antão Vaz

SOLOS: Franco Argilosos com afloramentos de quartzo

VINDIMA: Agosto

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito precoce para caixas. Esmagamento a frio com utilização apenas do mosto de lágrima. Fermentação do vinho de base em bica aberta a frio. Engarrafamento em Abril do ano seguinte à colheita e espumantização pelo método clássico. Tempo de contacto mínimo com as borras finas na garrafa foi de 20 meses.

TEOR ALCOÓLICO: 12%

ACIDEZ TOTAL: 6,0 g/l

pH: 3,26

AÇÚCARES: 2,4 g/l

PRODUÇÃO: 6.400 gfs

GASTRONOMIA: Entradas suaves ou mediamente intensas, Mariscos grelhados, Peixes grelhados com legumes, posta de peixe no forno, lombo no forno, Roti de peru, Empada de perdiz.



INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

CAPACIDADE GARRAFA	CÓDIGOS	DIM. CX 6 GF. (CM & KG)	EUROPALETE		
750ML	560 326 9000 429	33x26x11 (5,5KG)	Nº CAIXAS	DIMENSÕES (CM)	PESO BR. (KG)
			140	120x80x150	731 KG

H·M·R

HERDADE DO MONTE DA RIBEIRA · PORTUGAL

WWW.POUSIOHMR.PT



POUSIOHMR