



FICHA TÉCNICA

ESPUMANTE 2014

Categoria – Vinho Regional Alentejano

Solo – Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)

Clima – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico

Exposição – Predominante a Sul em encosta ligeira

Castas – Constituído pela casta Arinto.

Tecnologia – Método Clássico.

Apreciação organoléptica – Este espumante elaborado na Comenda Grande, é constituído pela casta Arinto. É um vinho em que se conjugam as sensações de um vinho da planície com a frescura e elegância de um espumante bruto. De intensa cor citrina, apresenta uma bolha fina e persistente, com uma acidez equilibrada revelando as sensações de frutos frescos.

Deve beber-se a uma temperatura de 6-8°C.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta | **Produtor** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Quantidade Produzida – 3.000 garrafas de 0,75 Lt



Grau Alcoólico 11,5 %

Acidez total 8,9 g/l

Ph 3,07



Wine Masters Challenge 2013
Espumante 2010 – Medalha de Prata



Concours Mondial de Bruxelles 2013
Espumante 2010 – Medalha de Prata



International Wine Challenge 2013
Espumante 2010 – Medalha de Prata



Concurso Vinhos de Portugal 2017
Espumante 2013 – Medalha de Ouro