

# Montanha



www.cavesdamontanha.pt



REGIÃO | *REGION*  
Bairrada

CLASSIFICAÇÃO  
Vinho Espumante De Qualidade – Grande Cuvée

TIPO | *TYPE*  
Branco

ANO | *YEAR*  
2015

CASTAS | *GRAPE VARIETIES*  
Chardonnay e Arinto

VINIFICAÇÃO | *VINIFICATION*  
Bica Aberta e Fermentação em Inox com Temperatura Controlada.  
Espumantização: Método Clássico Com Segunda Fermentação Em Garrafa;

PRODUÇÃO | *PRODUCTION*  
15.000 x 75 cl

ENGARRAFAMENTO | *BOTTLING DATE*  
M 2016

## ANÁLISE | *ANALYSIS*

GRADUAÇÃO | *ALCOHOL BY VOL.*  
12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL | *TOTAL ACIDITY*  
g/L

AÇÚCAR TOTAL | *RESIDUAL SUGAR*  
< 7 g/L

NOTA DE PROVA | *TASTING NOTE*  
Cor citrina brilhante, aroma cítrico com ligeira geleia de fruta de polpa branca e notas a frutos secos, na boca elegante, bastante complexo, demonstrando o carácter do Chardonnay e a frescura do Arinto

MATURACÃO/ESTÁGIO | *MATURATION/AGEING*  
Estagio Mínimo de 3 anos na garrafa antes do “Degorgement”

CONSERVAÇÃO | *RECOMMENDED STORAGE*  
Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 13°C (±3).

CONSUMO | *CONSUMPTION*  
Servir à temperatura de 6 a 8°C.

GASTRONOMIA | *GASTRONOMY*  
Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha bem pratos de peixe assado. Regionalmente, acompanha leitão assado da Bairrada.

ENOLOGOS  
Bruno Seabra e Antonio Selas

## DADOS LOGÍSTICOS |

CAPACIDADE | *CAPACITY* : 0,75cl  
Nº GARRAFAS CAIXA | *Nº OF BOTTLES IN A BOX* : 3GFA  
Nº CAIXAS POR PALETA | *BOXES* : 130  
CÓDIGO BARRAS GARRAFA | *BOTTLE BARCODE* :  
CÓDIGO BARRAS CAIXA | *BOX BARCODE* :