

QUINTA D'AMARES
VINHO ESPUMANTE BRUTO

WWW.QUINTADAMARES.PT

Quinta D'AMARES

A legacy of history

VINHO ESPUMANTE BRUTO

Pela sua estrutura, acidez e versatilidade, é um espumante muito gastronómico. Ideal para acompanhar assados no forno, peixes gordos e pratos orientais.

Denominação	Vinho Regional Minho Branco IG
Origem	Região Demarcada dos Vinhos Verdes Sub-região do Cávado
Área Vinha	50 ha
Solo	Franco arenoso, origem granítica
Exposição	Predominância Sul/Poente

Álcool	12% Vol.
Ac. Total	6,7 g/dm3
Açúcar	Bruto
Ph	3,2

Castas	Arinto 100%

Capacidade	75 cl.
Garrafa	Espumante sedução
Caixa	36 cm (H) x 23 cm (C) x 15 cm (L)

Cor	Citrino, com tons limonados.
Aroma	Aroma complexo, com notas de fruta branca e brioche.
Corpo	Fresco e mineral. Cremoso com mousse delicada, bolha fina e persistente.

Posição	Lateral
Temperatura	10ºC / 15ºC
Luz	Preferencialmente ao abrigo da luz

Enólogo	António Sousa
Cód. Barras	5602244555589

Os valores são orientativos



Quinta de Amares - Vinicultura, Lda
Rua da Cerca nº15 - Bico
4720-173 Amares | Braga, Portugal
T. +351 253 311 263
www.quintadamares.pt

Escritório | Aver-o-Mar
Rua Gomes de Amorim, nº2211
4490-091 Póvoa de Varzim | Portugal
T. +351 252 682 749 | F. +351 252 611 888
geral@quintadamares.pt

NORTE2020 PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA Fundos Europeus Estruturais e de Investimento