

Terras do Demo Malvasia Fina Bruto

IDENTIFICAÇÃO

Produto	Vinho Espumante Branco “Terras do Demo Malvasia Fina Bruto”.
Classe	VEQPRD.
Região	Távora-Varosa.
Produtor	Cooperativa Agrícola do Távora.
Engarrafamento	Directamente da cave do produtor.

FACTORES DE QUALIDADE

Clima	Temperado Continental (temperaturas entre os 15 e os 19 °c, 65 a 75% de humidade relativa e uma precipitação de 150 mm no Inverno e de 15 mm no Verão).
Solos	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metamorfizados.
Castas	Malvasia Fina.

VINIFICAÇÃO

Tecnologia	Sistema de “Bica aberta”, com decantação e fermentação a baixas temperaturas e controladas. Fermentação em garrafa a baixas temperaturas, remuage manual e dégorgement por acção do frio.
Estágio	Em garrafa.

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

Aspecto	Límpido.
Bolha	Fina e Persistente.
Côr	Levemente citrina com tons de palha.
Aroma	Intenso, primoroso a flores de malvasia.
Paladar	Fresco e muito frutado, com prolongado no final.

RESENHA ANALÍTICA

Sobrepresão	Entre 6,3 - 6,8 bar a 20°C.
Teor alcoólico	Entre 11,5 - 12,5 %vol.
Acidez total	Entre 6 - 5,5g/ em ac. tartárico.
PH	Entre 2,80 - 3,10 a 20° C

COMPORTEAMENTO EM GARRAFA

Maturação e Envelhecimento	Vinho com uma evolução lenta, com arredondamento dos picos do frutado a partir dos 12 meses, seguindo-se a fase de pré-ene-lhecimento, aromas mais complexos.
-----------------------------------	---

INDICAÇÕES RECOMENDADAS

Consumo	Acompanhamento de mariscos, ostras, peixes, aves e carnes brancas.
Serviço	Acondicionar a garrafa à temperatura de 5 °c.
Conservação	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco à temperatura ambiente (16-18 °c).

