



D I V A I

Espumante Bruto



CASTAS

Arinto, Bical, Chardonnay, Baga

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica.

Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

NOTAS DE PROVA

Cor citrino esverdeada. Aroma delicado onde a par de notas de pão e fermento, fazem sentir-se nuances de citrinos. Na boca revela uma mousse suave e envolvente com uma cremosidade assinalável.

GEOLOGIA DO SOLO

Granítico-calcária

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Paliçada vertical

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

45 anos

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2022

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 12%. Acidez Total - 6,8g /l em ácido tartárico

Açúcar Total 6.0 g/L (glucose + frutose)

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo, ou com ostras, marisco, saladas frescas, salmão fumado

TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 3 Garrafas 750 ml
325x225x95 mm
4,76kg (peso bruto)

Europaleta
204 caixas
971,04Kg (peso bruto)

EAN: 5 601 721 999 984
ITF14: 5 601 292 131 448