

MONGE

Espumante 2023



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA
Franco arenoso

IDADE DAS VINHAS
55 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR
Norte - Sul

Castas
100% Castelão



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da casta Castelão, de uma parcela única, onde tradicionalmente se vindimam (precocemente) as uvas com destino ao espumante Monge. A segunda fermentação ocorre, em cave climatizada, por meio de leveduras encapsulada.

Posteriormente estagia, antes do primeiro *degorgment*. (*em cave*)

NOTAS DE PROVA

Cor: cor citrina/ cristalino

Nariz: Aromas típicos de geleia, frutos vermelhos, e notas especiadas

Boca: Realce para as notas de brioche, casadas com uma óptima acidez e frescura natural. As bolhas são finas e persistentes resultando, num vinho agradável, ótimo para acompanhar pratos de peixe, sushi, mariscos.

DATA DE DEGORGMENT

Maio 2024

DADOS-ANALITICOS

Álcool -12% vol.

Acidez Total – 8.36

Ph-3.08

Açúcares Redutores – 4.2 g/L

Pressão – 5 bar

ENOLOGIA

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes

EAN - 5602424000892



Estrada Nacional 118 | Km 69
2080 - 187 Almeirim | Portugal



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com