



Tipo de solo: Xistoso.

Castas: Malvasia, Rabigato, Viosinho, Códega.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vindima: Base de vários anos, uvas vindimadas em Agosto.

Vinificação: em cuba de inox e temperatura controlada a 14-15°C, e prensagem de uva inteira.

Estágio: 6 meses sobre borra fina com batonnage e 12 meses em garrafa sobre leveduras em garrafa antes do *degorgement*.

Teor Alcoólico: 12% vol.

Temperatura de consumo: 6-8°C

Notas de Prova: Este espumante apresenta-se com uma cor citrina e límpida, e tem por base as principais que usamos também na vinificação dos nossos vinhos e acima descritas. Revela-se muito agradável, com uma boa acidez, proporcionando na boca um sabor fino, frutado, elegante e prolongado. Existe uma mousse e acidez bem integrada, e uma bolha muito fina durante toda a prova. Naturalmente tudo forma um conjunto vivo, delicado e muito fresco.

OBOÉ ESPUMANTE BRUTO BRANCO



VIVINO



4,1/5 pts