

Vinho Espumante DOCE Branco Reserva Arcos do Marquês

O nome “Arcos do Marquês” é alusivo a monumento histórico da Vila de Ançã, Palácio do Marquês de Cascais, que D. Álvaro Pires de Castro, 1º Marquês de Cascais e Senhor da Vila de Ançã residiu até 1812. Este Palácio é rodeado de arcos, portanto os nossos vinhos “Arcos do Marquês” são também uma homenagem à nossa Vila de Ançã, onde estão localizadas as nossas vinhas.

Matérias Primas:

Uvas Brancas

Maria Gomes (65%); Bical (35%)

Produtos Enológicos:

Enzimas, ácido tartárico, sulfitos, leveduras, bactérias lácticas;

Análises ao Vinho

Título Alcoólico: $\geq 12.0\%$ Vol.

Acidez Total: $\geq 6.5\text{g}$ ácido tartárico/litro

Acidez Volátil: $\leq 0.33\text{meq/l}$

Açúcares totais: : $\leq 6.0\text{g}$ de glucose + frutose/litro

Ph: 3.15

Condições de armazenagem: Armazenar em local fresco e ventilado sem variações de temperatura e ao abrigo da luz solar.

Método de Vinificação:

Método Clássico - Champenoise

Ano de Colheita: 2022

Estágio:

Média de 24 meses em cave + 3 meses em garrafa após Degorgement

Durabilidade:

Não aplicável

Condições de utilização:

Pronto a consumir

Alergénios:

Sulfitos

Materiais de embalagem usados:

Garrafa de vidro 0,75 cl

Cápsula

Rolha de cortiça

Rótulo

Contra-rótulo

Notas de Prova

Cor | Amarelo-dourado

Aroma | Frutos Tropicais, pastelaria

Palato | Fresco, excelente acidez, bem integrado, boa mousse, bolha fina, final de boca com notas de pastelaria provenientes do estágio

Harmonização | Saladas, entradas, carnes grelhadas, sushi, peixes assados no forno, sobremesas, pastelaria.

