

QUINTA DA LEVADA



<https://quintadalevada.pt/>



QUINTA DA LEVADA

Espumante



ORIGEM

Denominação: Vinho Espumante Branco IG Minho

Origem: Região Demarcada dos Vinhos Verdes
Sub-Região de Amarante

Área Vinha: 2,5 há

Solo: Franco-arenoso, origem granítica

Exposição: Predominância a Sul / Poente



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool: 12,5%

Açúcar: 7,5 g/dm³

Açúcar Total: 5,7 g/dm³

pH: 3,26



CASTAS

Azal: 100%



EMBALAGENS

Capacidade: 75cl.

Garrafa: Sedução

Caixa: 6 Garrafas



PROVA

Cor: Citrino, com notas limonadas

Aroma: Aroma complexo, fruta citrina, chá verde e notas tropicais

Corpo: Fresco e mineral. Bolha fina e persistente



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

É muito gastronómico, acompanha bem assados no forno, leitão, peixes gordos e pratos orientais.



CONSERVAR

Posição: Lateral

Temperatura: 14°C / 18°C

Luz: Pouca ou nenhuma

INFORMAÇÕES

Enólogo: António Sousa (antoniosousa@apvv.eu)

<https://quintadalevada.pt/>