

TORRE DE COIMBRA

Vinho Espumante Bruto



PRODUTOR: Ares da Bairrada, Lda

ENÓLOGO: Sónia Martins

A torre da Universidade de Coimbra, conhecida entre os estudantes por "Cabra", é um ex-libris da capital do saber português. Do seu alto desfruta-se de uma panorâmica única da universidade e da cidade. Torre de Coimbra é um vinho inspirado na pulsar vibrante da vida universitária da cidade, mostrando-se jovem, alegre e moderno.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---------------------|---|
| Clima: | Temperado - Atlântico |
| Solo: | Argilo - Calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes. |
| Castas: | Maria Gomes e Bical |
| Produção: | 20 000 Garrafas |
| Vinificação: | O Vinho Base deste espumante foi obtido através de um criterioso processo de vinificação, a temperatura controlada. |

NOTAS DE PROVA

| | |
|------------------------|--|
| Cor: | Ligeiro amarelo com alguns laivos dourados, bolha fina e persistente. |
| Aroma: | Frutos de polpa branca (ex. maçãs verdes), algumas citrinas e tropicais. |
| Paladar: | Bom volume de boca, equilibrado, excelente mousse. |
| Final de prova: | Intenso, cremoso e envolvente. |

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

| | |
|--------------------------------|--|
| Temperatura de Consumo: | Servir a 6° C |
| Gastronomia: | Como aperitivo e acompanhamento de diversas entradas |
| Longevidade prevista: | Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 2 anos, desde que guardado em local fresco e sombrio. |

DETALHES TÉCNICOS

| | |
|-------------------------|----------|
| Teor alcoólico: | 12% vol. |
| PH | 3,20 |
| Açúcar Residual: | 10 g/L |
| Acidez Total: | 6,0 g/L |

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

| | |
|---------------------|----------|
| Garrafa Epernay | EAN code |
| Caixa de 6 garrafas | ITF code |

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Torre de Coimbra Branco
Torre de Coimbra Tinto
Torre de Coimbra Reserva Tinto
Regateiro Reserva Tinto
Regateiro Reserva Branco
Espumante Regateiro Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL