

TORRE DE COIMBRA

VINHO ESPUMANTE BRUTO

PRODUTOR: Lusovini – Vinhos de Portugal S.A.

ENOLOGIA: Sónia Martins

A torre da Universidade de Coimbra, conhecida entre os estudantes por "Cabra", é um ex-líbris 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 ...
Açúcar Residual: ...
Acidez Total: ...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Epernay EAN code
Caixa de 6 garrafas ITF code

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Torre de Coimbra Reserva Bairrada tinto
Torre de Coimbra Tinto
Torre de Coimbra Branco
Espumante Torre de Coimbra



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL