

LANCERS

Lancers é um Espumante Bruto, frutado, de bolha fina e persistente, produzido pelo método de bica aberta. Sirva como aperitivo, a acompanhar refeições ligeiras ou sobremesas.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Espumante Bruto Branco

CASTAS: Várias castas da região da Bairrada

VINIFICAÇÃO: Bica aberta e fermentação em inox com temperatura controlada.

Método Clássico com segunda fermentação em garrafa.

MATURAÇÃO/ESTÁGIO: Estágio mínimo de 1 ano na garrafa antes do processo *degorgement*

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 13°C-14°C e humidade de 60%-70%

MODO DE SERVIR: Servir fresco, como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe e marisco.

ANÁLISES: 12% Álcool | 6.1 g/l Acidez Total | 3.19 pH | menos que 8 g/l Açúcar Residual

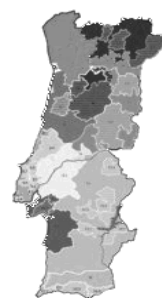
Notas de Prova

COR: Brilhante de cor citrina

AROMA: Intenso a fruta de polpa branca bem harmonioso

PALADAR: Sabor fresco, cremoso, bolha fina e persistente

FINAL DE PROVA: Refrescante



CLASSIFICAÇÃO:

Espumante Bruto

REGIÃO:

Portugal