

# LANCERS®

Lancers rosé é um Espumante Bruto, com uma delicada cor salmão, frutado, equilibrado de bolha fina e persistente, produzido pelo método clássico. Sirva como aperitivo, a acompanhar refeições ligeiras ou sobremesas.

## Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Espumante Bruto

**CASTAS:** Baga, Touriga Nacional e Pinot Noir

**VINIFICAÇÃO:** Bica aberta e fermentação em inox com temperatura controlada. Método *Champenoise* 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 refeições ligeiras ou sobremesas.

**ANÁLISES:** 12% Álcool | 5.55 g/l Acidez Total | 3.29 pH | 10,5 gr. Açúcar Residual

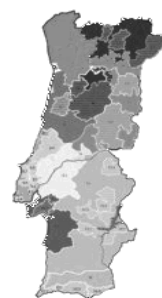
## Notas de Prova

**COR:** Salmão

**AROMA:** Delicado com sugestões de framboesas e morangos

**PALADAR:** Acidez equilibrada com alguma doçura e bolha persistente

**FINAL DE PROVA:** Refrescante



**CLASSIFICAÇÃO:**

Espumante Bruto

**REGIÃO:**

Portugal