



Sussurro



## SUSSURRO

### VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE BRANCO

---

**Produção/Engarrafamento:** João Gomes

---

**Vinificação:** As uvas selecionadas são colhidas à mão para pequenas caixas, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, seguido de um processo de decantação de 48 horas, a fermentação alcoólica decorre durante 3 semanas a 10 °C em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio de 24 meses sobre borras finas. A 2ª fermentação em garrafa decorre pelo Método Clássico. Estágio e maturação em Cave superior a 24 meses.

---

**Notas de Prova:** Cor citrina. Aroma subtil com notas de frutos secos e ligeira tosta. A bolha revela qualidade, pequena, fina e persistente. Complexo e equilibrado na boca, acidez bem integrada no conjunto a provocar sensações únicas.

---

**Gastronomia:** Acompanha na perfeição peixe grelhado, marisco e carnes brancas.

---

**Castas:** Antão Vaz.

---

**Álcool:** 12,2%

**pH:** 3,24

**Acidez Total:** 6,1 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcares Redutores:** 17,9 g/dm<sup>3</sup>

---

**Temperatura:** 6°C - 8°C

---

**Enologia:** Winelords

---

Monte das Serras, Ap. 62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

t: +351 919 740 614 · e: geral@serrasdoalentejo.pt