



SUSSURRO



SERRAS

DO ALENTEJO
WINEMAKER

SUSSURRO

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE BRANCO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Vinificação: As uvas selecionadas da casta Moreto são colhidas à mão para pequenas caixas, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, apenas o mosto lágrima segue para o processo de decantação de 48 horas, a fermentação alcoólica decorre durante 2 semanas a 12 °C em cuba inox de pequena dimensão. Estabilização natural com estágio de 6 meses sobre borras finas e bâtonnage. A 2ª fermentação em garrafa decorre pelo Método Clássico. Estágio e maturação em Cave superior a 36 meses.

Notas de Prova: Cor laranja. Aroma fresco e subtil com notas de frutos secos. A bolha é muito fina e persistente intensificando toda a harmonia do aroma. Complexo na boca, fresco e cremoso com mousse e acidez bem integradas, longo, distinto e único com muita classe a provocar sensações únicas.

Gastronomia: Este espumante único e singular acompanha na perfeição todo o tipo de peixe grelhado, marisco e carnes.

Castas: Moreto.

Álcool: 12,5%

pH: 3,36 **Acidez Total:** 5,6 g/litro

Açúcares Redutores: 0,9 g/litro

Temperatura: 6°C - 8°C

Enologia: Navarros Winemakers

Monte das Serras, Ap. 62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

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