

RIBEIRO NETO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS

REGIÃO
REGION

SOLO
SOIL

CASTAS
VARIETIES

ÁLCOOL
ALCOHOL

ACIDEZ TOTAL
TOTAL ACIDITY

ACIDEZ FIXA
FIXED ACIDITY

AÇÚCAR RESIDUAL
RESIDUAL SUGAR

PH

ENÓLOGO
WINEMAKER

CAPACIDADE
CAPACITY

Vinho Verde DOC

Franco-Arenoso
Sandy Loam

100% Avesso

12.5%

7.2

6.6

2.5

3.14

António Sousa

750ml



SUGESTÕES SUGGESTIONS

O nosso Espumante é um vinho bastante versátil que combina bem com uma vasta gama de cozinhas mas que também pode ser saboreado sozinho, como aperitivo. Casa muito bem com pratos de carne assada, mariscos. Acompanha muito bem queijos de sabor intenso.

Our Sparkling Wine is a very versatile wine that goes well with a wide range of cuisines but can also be enjoyed on its own as an aperitif. It goes very well with roast meat dishes and seafood. It goes very well with intensely flavored cheeses.

NOTAS DE PROVA TASTING NOTES

Um espumante Bruto 100% Avesso, bem equilibrado, com bolha fina, de cor citrina. Fermentado por método tradicional com 9 meses de estágio em garrafa. Bolha fina e persistente. Aroma frutado, equilíbrio entre a acidez e o álcool notável. Sabor fresco e persistente.

A well-balanced 100% Avesso sparkling wine with fine bubbles and a citrus color. Fermented using the traditional method and aged for 9 months in the bottle. Fine, persistent bubbles. Fruity aroma, remarkable balance between acidity and alcohol. Fresh and persistent taste.

