

ESPUMANTE RAPOSEIRA RESERVA BRUTO

TÁVORA-VAROSA · PORTUGAL

Fundada em 1898, Caves Raposeira é uma das vinícolas históricas de Portugal. Desde sua fundação utilizam as mais tradicionais técnicas na produção dos seu espumantes. Da vinha até o consumidor, a tradição e o rigor são uma constante.



CATEGORIA

Espumante

TIPO

Branco SUB-TIPO: Bruto

PRODUTOR

Caves da Raposeira

UVAS

Cerceal, Malvasia Fina e
Gouveio

SAFRA

2019

TEOR
ALCOÓLICO

12,5%

DISPONÍVEL

750ml

SERVIÇO

8 °C – 10 °C

HARMONIZAÇÃO

é perfeito para servir como
aperitivo ou digestivo

VINIFICAÇÃO

- ◆ Método Tradicional
- ◆ Passa no mínimo 3 anos envelhecendo nas caves da Raposeira

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo claro, brilhante. Borbulhas finas e persistentes

Aroma. delicado, fresco e frutado, com notas que remetem a maçãs e a frutas cítricas

Sabor. na boca, revela longa persistência e excelente acidez