



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES



MESSIAS DOCE



ANO	N/A
PRODUTOR	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA
PAÍS	Portugal
REGIÃO	N/A
SOLO	N/A



ENOLOGIA João Soares

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

CASTAS Arinto, Bical, Chardonnay e Baga



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL 7,1 g/l em ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL 50,0 g/l



NOTAS DE PROVA

Cor citrino esverdeada. Aroma delicado onde a par de notas de pão e fermento, fazem sentir-se nuances de fruta fresca citrícola. Na boca revela uma mousse suave e envolvente com uma cremosidade assinalável.



POTENCIAL ENVELHECIMENTO Beber Agora



TEMPERATURA A SERVIR 8 - 10 °C



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml

ENERGIA. N/A
LÍPIDOS. N/A
DOS QUAIS SATURADOS. N/A
HIDRATOS DE CARBONO. N/A
DOS QUAIS AÇÚCARES. N/A
FIBRA. N/A
PROTEÍNA. N/A
SAL. N/A