



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 cítrica. 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



WWW.CAVESMESSIAS.PT



@CAVESMESSIAS