



EAN  
5606167412226  
ITF14  
15606167412223



6un



11un



8x



1,80Kg



10,80Kg



396Kg



950,40Kg

# Vale de Lobos

## Vinho Rosé Espumante Bruto Grande Reserva Brut Sparkling Wine

Método Clássico / Classic Method  
ROSÉ

ANO  
2018  
YEAR



### TIPO/TYPE

Vinho Rosé Espumante Bruto  
Brut Rose Sparkling Wine



### CASTAS/VARIETIES

Castelão e Aragonez



### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

D.O.C. do TEJO Grande Reserva



### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Espumante elaborado pelo método clássico. O vinho base foi produzido com controlo de temperatura. Inoculado com leveduras seleccionadas específicas para a produção de espumante, fermentou em uma câmara frigorífica por 3 meses. Estagiou em garrafa até ao degorgement, durante, pelo menos 12 meses.

*This elegant rosé sparkling wine was produced by the traditional method. The base was a wine made with temperature control. Inoculated with selected yeast for the achievement of sparkling wine, after the bottling it fermented in a cold chamber for 3 months. Then, it stayed in the cellar during, at least, 12 months, until the degorgement.*



### NOTAS DE PROVA / TASTING

De tom rosa vibrante, este elegante espumante rosé revela notas de menta e framboesa. Na boca tem mousse delicada e persistente, é fresco e cheio de vivacidade. Perfeito com queijos suaves, saladas e frutas de Verão.

*With an exuberant pink colour, displays notes of mint and raspberry. The palate is clean and persistent with a delicate creamy mouthfeel. It is refreshing and lively. Interesting to drink at any moment. Perfect with starters, crisp salads and summer fruits. Best drunk at 10°C.*

12% vol.

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL