



EAN
5606167711244
ITF14
15606167711241



6un



10un



10x



1,26Kg,



7,56Kg



450Kg



756Kg

CONTRACENA

PET NAT

BRANCO / WHITE

ANO
2022
YEAR



TIPO/TYPE
Espumante / Sparkling
Pétillant Naturel (Pet Nat)



CASTAS/VARIETIES
Fernão Pires



TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL
Argilo-calcário / Calcareous-Clay



CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION
D.O.C. do Tejo



CLIMA/CLIMATE
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Vinho obtido a partir de uvas da casta Fernão Pires colhidas à mão em 11 de agosto, segundo criterioso controlo de maturação, para a produção de vinho espumante pelo método ancestral. As uvas foram colocadas diretamente na prensa e o mosto obtido foi clarificado pelo processo de flotação, fermentando com leveduras indígenas, à temperatura de 14-16°C. No decorrer da fermentação, foi engarrafado sem qualquer tipo de filtração. O espumante natural, obtido pela realização do final da fermentação alcoólica na garrafa, resultou da transformação natural dos açúcares, que ainda restavam no mosto, em álcool e dióxido de carbono, razão pela qual tem borra fina na sua constituição.

Wine obtained from grapes of the Fernão Pires variety, hand-picked on August 11, according to careful control of maturation, for the production of sparkling wine using the ancestral method. The grapes were placed directly in the press and the must obtained was clarified by the flotation process, fermenting with indigenous yeasts, at a temperature of 14-16°C. During fermentation, it was bottled without any type of filtration. The natural sparkling wine, obtained by carrying out the end of the alcoholic fermentation in the bottle, resulted from the natural transformation of the sugars, which were still left in the must, into alcohol and carbon dioxide, which is why it can have deposit.



NOTAS DE PROVA / TASTING

Devido ao sedimento natural, apresenta-se opalino, de cor citrina, com bolha fina. Aromas a ameixa branca, pêssego, lima e ligeiro floral. Tem mousse envolvente, corpo fresco e equilibrado, com persistência e final crocante. Sirva-o à temperatura de 8°C, como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe ou marisco. Sujeito a criar depósito.

Due to the natural sediment, it is opaline, citrine in color, with a fine bubble. White plum, peach, lime and light floral aromas. It has a good mousse, a fresh and balanced body, with persistence and a crunchy finish. Serve it at a temperature of 8°C, as an aperitif or with fish or seafood dishes. Subject to create deposit.

12% vol.

GRADUAÇÃO
ALCOHOL