

BOJADOR

BLANC DES BLANCS

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE

BRUTO

VARIETIDADES › Arinto

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO › Fermentação alcoólica e maloláctica do vinho em cubas de inox. Segunda fermentação alcoólica em garrafa a temperaturas controladas.

ESTÁGIO › *Degorgement* após um estágio de nove meses sobre a própria borra.

ANALYTIC PARAMETERS

ACIDEZ TOTAL = 6,200 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL = 0,28 g/dm³

pH = 3,24

TEOR ALCOÓLICO = 12,5 %

ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

Cor verde citrina. Bolha fina e persistente. Aroma cítrico. Boa frescura e mineralidade.



BOJADOR

BLANC DES BLANCS

QUALITY SPARKLING WINE

BRUT

VARIETIES › Arinto

ENOLOGY

VINIFICATION › Alcoholic and malolactic fermentation of the base wine in stainless steel vats. The second alcoholic fermentation in the bottle at controlled temperatures.

AGING › Disgorging after nine month's aging with its own lees.

ANALYTIC PARAMETERS

TOTAL ACIDITY = 6,200 g/dm³

VOLATIL ACIDITY = 0,28 g/dm³

pH = 3,24

ALCOHOL CONTENT = 12,5 %

ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

Citrine green in colour . Fine persistant bubble.

Citric aroma. Good freshness and minerality.

