

## FICHA TÉCNICA

### COLINAS BLANC DE BLANCS CUVÉE BRUT RESERVE 2015 VINHO ESPUMANTE

**Região**

Bairrada

**Ano**

2015

**Castas**

Chardonnay

**Terroir**

Clima de influência atlântica, protegido pelas serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em suaves colinas, com solos argilo-calcários.

**Teor Alcoólico**

12,5%

**Produção**

Método Clássico

**Conservação**

Em local protegido da luz e sem grandes amplitudes térmicas, de preferência entre 12 e 14°C.

**Longevidade**

Tendo estagiado 3 anos antes do degorgement, pode ser guardado na garrafeira durante mais 10 a 15 anos.

**Recomendação de Serviço**

Servir entre 6 e 7°C.

**Notas de Prova**

De cor dourada e brilhante, apresenta um nariz fresco, comum a intensidade natural. Uma forte elegância presenciada por frutos de diversos tipos. Na boca é equilibrado e delicado, com aromas frescos e toques a biscoitos de chocolate.

**Pairing**

Excelente para acompanhar pratos de *pasta*, ostras, e peixes leves.

