

Nana



50% TOURIGA NACIONAL, 50% ARAGONÊS

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE EM CUBA DE INOX, COM TEMPERATURA CONTROLADA. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA, MÉTODO CLÁSSICO “CHAMPENOISE” DURANTE 14 MESES.

COR ROSA BRILHANTE, AROMA GULOSO COM NOTAS DE GROSELHA E FRUTOS VERMELHOS. FINAL FRUTADO, ACIDEZ VIBRANTE, HARMONIOSO E ELEGANTE, BOLHA FINA E ABUNDANTE, PERSISTENTE E MACIO.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,65 g/l

pH: 3,12

AÇÚCAR RESIDUAL: <0,6 g/l

LOTE: 310

PRÉMIOS:

88 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020