

Nana

85% ARINTO, 15% FERNÃO PIRES

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE EM CUBA DE INOX, COM TEMPERATURA CONTROLADA. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA, MÉTODO CLÁSSICO “CHAMPENOISE” DURANTE 24 MESES.

ELABORADO A PARTIR DAS CASTAS ARINTO E FERNÃO PIRES, ESTE ESPUMANTE É ELEGANTE, FRESCO E MINERAL, DE BOLHAS FINAS E PERSISTENTES. SECO E FRUTADO, AROMÁTICO E COMPLEXO, REVELA NOTAS CÍTRICAS, FRUTA TROPICAL E BRIOCHE. O PALATO É INTENSO, RICO E EQUILIBRADO, COM FINAL PERSISTENTE.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 7,15g/l

pH: 3,2

AÇÚCAR RESIDUAL: 4,5 g/l

LOTE: 309

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - BRUT EXPERIENCE 2020

16,5 - VINHOS G. ESCOLHAS MAGAZINE

89 POINTS WINE ENTHUSIAST



NANA BLANC DE BLANC BRUT NATURE CUVÉE 2019
DOC DO TEJO RESERVA