



Encontro Bruto Reserva

Espumante Bruto | Bairrada

Ref. 33.103

Casta: 100% Baga

Vinificação: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. 36 meses em cave e 1 mês após

degorgement.

Notas de Prova: Cristalino, com bolha fina e persistente. Cor citrina definida. Aroma com nuances de cassis, intenso em biscoito , avelā e frutos secos. Frutado, fresco, mousse delicada, crocante, elegante harmonioso.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoolico: 12,5 %

Informações Logisticas

Europalete com 144 caixas de cartão 3 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg Peso da caixa: 4,85 Kg EAN: 5604575006013 ITF: 35604575006014