

## Cabeça de Burro Meio Seco Espumante



Cabeça de Burro Meio Seco Espumante

Classificação: Ainda não foi avaliado

### Preço

Preço base com taxas 14,50 €

Preço de venda com desconto

Preço Venda 14,50 €

Desconto

[Colocar questão sobre este produto](#)

### Descrição

É um espumante Branco ou ligeiramente rosado, oriundo de uma casta Tinta do Douro – Tinta Roriz - com perfil cheio de personalidade. Muito idêntico ao Bruto em tudo, exceto no teor de açúcar que é mais elevado. Produzido, vinificado e estabilizado o vinho base, é depois engarrafado. É novamente fermentado na garrafa durante nove meses. Após o “dégorgement” descansa durante outros nove meses em cave. Com uma imagem clássica, mas evoluída. Moderna, de ambiente de hipismo e golfe, de descontração e atrevido. Jovem e menos jovem. Cor límpida com nuances de salmão, intenso, fruta com notas a maçã reineta e “biscuit”. Pleno de volume, acidez, frescura e equilíbrio, o corpo é persistente. As bolhas são extremamente finas resultando numa mousse elegante, delicada e persistente. Final agradável e absolutamente surpreendente! É um espumante muito versátil e sem preconceitos, podendo ser servido como aperitivo ou durante a refeição. Com ou sem sofisticação. Castas: Tinta-Roriz. Propostas de acompanhamento: Além do Leitão, acompanha carnes e peixes assados e/ou grelhados da cozinha portuguesa, sardinhas grelhadas, bacalhau, conservas de peixe com azeite, limão e picante. Serve-se em refeições vegan e complexas, sushi, massas e carnes brancas. Sobremesas com chocolate.

### Comentários

Ainda não existem comentários para este produto.

