

# PRAÇA DOS MARQUESES

## Blanc de Noir - Bruto

**CLASSIFICAÇÃO:** Indicação Geográfica

**REGIÃO:** Beira Atlântico

**TIPO DE VINHO:** Espumante Branco “Blanc de Noir”

**CASTAS:** 100% Baga

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Cristalino com bolha muito fina e persistente.

**COR:** Alambreada definida.

**AROMA:** Marmelada, geleia de frutos vermelhos, cassis, melão de cana-de-açúcar.

**SABOR:** Frutado com elegante mousse, frescura moderada e longa persistência.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Apenas se aproveitou 30% do mosto flor.

**MATURAÇÃO:** Mínimo de 12 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

**LONGEVIDADE:** 24 meses.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana; sobremesas à base de doces de ovos.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 12,5%

**pH:** 3,35

**Acidez total:** 6,0 g/L

**Açúcares totais:** 5,6 g/L



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m3)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	5601271093200	6	0.265 x 0.18 x 0.33	0.016	9.50	65601271093202	19 x 4 = 76	750	1.50

*Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.*