

FICHA TÉCNICA



Monte D'Ervideira Limited Edition Brut Rosé

Da seleção dos melhores lotes de uvas, vinificados casta por casta, o Aragonez fermenta em “vinimatics”, enquanto que as outras duas castas, Trincadeira e Alicante Bouschet, fermentam em lagares equipados com robot de pisa mecânica. O processo decorre a uma temperatura controlada de 25°C. Um vinho encorpado e muito complexo apresentando um final elegante e persistente. A sua grande estrutura de taninos suaves mas firmes permitirá que continue a evoluir na garrafa durante longos anos. Possui uma cor vermelha mais fechada, porém elegante, com aromas de defumados com grande complexidade e na boca é untuoso, saboroso e com uma mousse envolvente e muito persistente. Este espumante permanece 12 meses em cave até o processo de degourment e é elaborado pelo método tradicional (Champenoise), com uvas selecionadas de vinhedos próprios da vinícola. A Colheita é noturna a baixa temperatura para extrair a melhor matéria prima para este néctar.



Adega Ervideira
Alentejo - Portugal



Brut Rosé - 750ml
Aragonez e Alfrocheiro.



Harmonização
Salmão defumado, risoto de cogumelos, lagosta grelhada, canapés de queijos, quiche de legumes, espetinhos variados, atum com creme, camarões empanados, ostras frescas.



Obra de Arte
Marilyn - Colagem recortes sobre tela
Autor: Vando Figueiredo | CE Brasil