



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL CHART

FT.06

Data: 26/10/2022

**Produto | Product: Quinta de Santa Cristina – Espumante Reserva Bruto Branco
Sparkling White Wine Reserva Brut**

Produtor Producer	Garantia das Quintas – Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.	
Enólogo Winemaker	Jorge Sousa Pinto	
Região Region	DOC Região Demarcada dos Vinhos Verdes Sub-região de Basto	
Clima Climate	Transição de Temperado Marítimo/ Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime/ Mediterranean</i>	
Ano produção Harvest	2018 * Edição Especial	
Castas Grape Varieties	Arinto	
Vinificação e notas de prova Vinification and tasting notes	<p>A partir de um vinho base elaborado através de uma cuidada seleção de uvas adequadas, obteve-se este espumante branco que revela no aspeto cor citrina, bolha fina em cordão persistente, com notas cítricas aliadas a algum fruto seco, mostrando na boca uma acidez equilibrada, segura, a conferir longevidade e final de boca longo.</p> <p><i>Produced and vinificated through a careful selection of appropriate kind of grapes, this sparkling white wine reveals itself in lemon-colored, persistent thin sparkling rope, with some citrus and dried fruit tasting notes, showing in the mouth a balanced and firm acidity, conferring longevity and a long finish.</i></p> <p>Método Clássico <i>Classical Method</i></p>	
Características Characteristics	Teor Alcoólico Alcoholic Proportion	12%
	Acidez Total (ácido tartárico) Total Acidity (tartaric acid)	7,1 g/dm ³
	pH	3,23
Apresentação Presentation	Garrafa de 750 ml <i>Bottle 750 ml</i>	
Uso pretendido Intended use	<p>Servir a uma temperatura entre 5° e 7°C. Acompanha bem todo o tipo de entradas, marisco, peixe e carnes brancas. Contém Sulfitos. Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 18 anos.</p> <p><i>To be served between 5° and 7 °C temperature. To pair with all kind of starters, shellfish, fish and white meat. Contains Sulfites Product not recommended to pregnant and no under 18.</i></p>	

