

ZS Espumante Bruto

TIPO: Espumante **COR:** Branco **TONALIDADE:** Citrino

DESIGNAÇÃO ORIGEM: DOC Espumante Douro **REGIÃO:** Douro – Douro Superior

A MARCA:

“ZS”. Os lotes de vinho associados a esta marca, apenas são produzidos em anos de excepcional qualidade, e se os mesmos corresponderem às expectativas criadas em torno do comportamento da vinha face às condições climatéricas e, mais tarde, com o desenrolar do processo produtivo na adega. Pretende refletir vinhos do ano, com características muito vincadas do primeiro ao último golo. No fundo, os vinhos “ZS” refletem a ideia de produzir o melhor que a região do Douro pode oferecer ao nível de uvas e vinho.

CASTAS:

Não declaradas – Castas tradicionais brancas da região do Douro.

VINIFICAÇÃO E MATURAÇÃO:

Vinificação e fermentação em cubas de aço inox com temperatura controlada, seguindo-se a segunda fermentação na própria garrafa e o envelhecimento para o desenvolvimento dos aromas.

NOTA DE PROVA:

Vinho espumante de elevado requinte, produzido a partir das nossas castas tradicionais e que resulta num espumante de bolha fina e persistente e sabor agradável e equilibrado.

HARMONIZAÇÕES:

O espumante bruto, por ser seco, é uma excelente escolha para diversas harmonizações. Sua acidez e efervescência o tornam versátil e capaz de complementar uma variedade de pratos, nomeadamente, frutos do mar, queijos leves, aperitivos e canapés, sushi, saladas com vinagretes cítricos, comida picante e pratos com base de carne de aves.

DETALHES TÉCNICOS:

Álcool: 13% | Ac. Total: 5,56 g/dm³ | Açúcar: < 2,8 g/dm³ | PH: 3,40

OUTRAS INFORMAÇÕES:

Alergénios: Contém sulfitos | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

LOGÍSTICA:

Garrafa 1 unidade: 1,450 kg | Caixa 6 unidades: 9,000 kg | Palete (Europaleta) 468 unidades: 700,000 kg

ENGARRAFADOR:

DouroAnsiães, unipessoal, Lda. | Carrazeda de Ansiães | Portugal

ENÓLOGO:

Eng. José Santos (Zito Santos)

DouroAnsiães, Unipessoal, Lda
Zona Industrial Lt 14 3.ª Fase
5140-105 Carrazeda de Ansiães.

278 615 169 | 926 718 207
geral@douroansiaes.pt
www.douroansiaes.pt



Recicle sempre



em parceria com

sociedade
pontoverde