



ALXAM

2019

750ML

Classificação	DOC		
Tipo	Espumante Rosé		
Variedades	60% Castelão e 40% Alfrocheiro		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	4.000 garrafas		
Notas de Prova	Espumante de cor rosa claro com bolha fina. Apresenta aromas frutados muito agradáveis. Complexo e cremoso possuindo notas exuberantes de frutos vermelhos. Na boca é elegante e fresco, mantendo o sabor presente do aroma.		
Vinificação	Fermentação tradicional em garrafa. Estágio de 12 meses antes do “degorgement”.		
Longevidade	3 anos		
Teor alcoólico	13%		
Acidez Total	6.2 g/l	Acidez Volátil	0.69 g/l
Açúcar Residual	2.6 g/l	PH	3.58

