



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA

C.R.L.

| | |
|-------------------------------|--|
| MARCA | Auguri |
| DESIGNAÇÃO | Vinho IGP Lisboa - Espumante Branco |
| CASTAS | Arinto, e Fernão Pires. |
| VINIFICAÇÃO | Uvas criteriosamente selecionadas e colhidas em correto estado de maturação. O vinho obtido tem uma segunda fermentação em garrafa (Método Clássico) e faz estágio em cave por um período mínimo de 9 meses. |
| PROVA | Cor citrina, apresenta bolha fina com aroma elegante e complexo. Final de prova persistente e fresco. |
| TEMPERATURA DE CONSUMO | Recomenda-se servir a 5 °C - 7 °C. |
| ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA | |
| TEOR ALCOÓLICO | 12%vol. - 12,5% vol.. |
| ACIDEZ TOTAL | 6,5 - 7,5 g/L (ácido tartárico) |
| PH | 3,2 - 3,4 |
| APRESENTAÇÃO | |
| GARRAFA | Espumante Sedução |
| CAPACIDADE | 0,75L |
| EMBALAGEM | 1 |

| | |
|---------------------|-------------|
| PESO EMBALAGEM | 1,6kg |
| DIMENSÕES EMBALAGEM | 323x93x91mm |

Auguri
Vinho IGP Lisboa - Espumante Branco
Arinto, e Fernão Pires.
Uvas criteriosamente selecionadas e colhidas em correto estado de maturação. O vinho obtido tem uma segunda fermentação em garrafa (Método Clássico) e faz estágio em cave por um período mínimo de 9 meses.
Cor citrina, apresenta bolha fina com aroma elegante e complexo. Final de prova persistente e fresco.
Recomenda-se servir a 5 °C - 7 °C.

12%vol. - 12,5% vol..
6,5 - 7,5 g/L (ácido tartárico)
3,2 - 3,4

Espumante Sedução
0,75L
1

1,6kg
323x93x91mm

