

Espumante Figueirinha 2022

VINHO REGIONAL ALENTEJANO **BRANCO**
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO **WHITE**
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Cor dourada, boa complexidade aromática, notas cítricas, avelã e alperce. Na boca é vibrante com bolha fina, longo e cremoso.

Golden color, good aromatic complexity, notes of citrus, hazelnut and apricot. In the mouth it is vibrant with fine bubbles, long and creamy.

Vinificação: Desengace total e prensagem muito suave, seguida de fermentação em inox e 12,5% em barricas usadas. Segunda fermentação em garrafa com estágio de 12 meses, seguida de dégorgement.

Vinification: Total destemming and very gentle pressing, followed by fermentation in stainless steel and 12.5% in used barrels. Second fermentation in bottle for 12 months, followed by disgorgement.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão



11,1%

Chardonnay 100%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.5g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.7g/L em ácido tartárico

PH: 3.63

Energia/Energy:
268kJ/64kcal (E/100ml)

Lista de ingredientes e
declaração nutricional
/Ingredient list and nutritional
declaration:



Deve ser servido à temperatura de 5°C, a acompanhar pratos de peixe e, essencialmente, em momentos de boa companhia.

It should be served at a temperature of 5°C, accompanying fish dishes and, essentially, in moments of good company.

