



Quinta do Regueiro Alvarinho Bruto Espumante

Apresenta-se com uma bolha fina e persistente, de cor limpa e com um tom típico de Alvarinho, embora ligeiramente mais escuro e com algumas nuances douradas. Muita flor, tropicalidade, boa acidez e uma presença muito ativa de maçã.

- Região: Vinho Verde
- Tipo: Espumante
- Graduação: 13%
- Tamanho: 750 ml
- Castas: Alvarinho
- Enólogo: Rui Madeira
- Colheita: NV



MORE INFO

Castas:
Alvarinho

Notas de prova:
Apresenta-se com uma bolha fina e persistente, de cor limpa e com um tom típico de Alvarinho, embora ligeiramente mais escuro e com algumas nuances douradas. Muita flor, tropicalidade, boa acidez e uma presença muito ativa de maçã.

Conselhos de armazenar e servir:
Deve ser consumido após o engarrafamento ou pode envelhecer por mais dois anos. Sirva a 6-8 °C.

Emparelhamento com comida:
Ideal como aperitivo, mas gastronomicamente versátil.