

# ESPUMANTE SANTO ISIDRO DE PEGÕES NATURE

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um micro clima com óptimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.



Península de Setúbal - Portugal



100% Fernão Pires



Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.



Envelhece 9 meses em garrafa.

## ANÁLISE SENSORIAL



Amarelo com tons dourados, perlage fina, abundante e persistente, coroa de espuma branca de consistência cremosa.



Aroma intenso com notas citrinas e de frutos tropicais.



Boa acidez e estrutura, com final de boca fresco.



Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C



Com mariscos, peixes e como aperitivo.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 2,1 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l

PH: 3,35



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO