

# Dizem que é Bubbles Branco

<b>Classificação</b>	Vinho Frisante Branco
<b>Região</b>	Península de Setúbal, Portugal
<b>Variedade</b>	Fernão Pires e Moscatel Graúdo
<b>Vindima</b>	Manual, em Agosto
<b>Estágio</b>	Inox
<b>Engarrafamento</b>	Garrafa modelo Reno com rolha de cortiça
<b>Álcool</b>	12% Vol
<b>Viticultura</b>	Miguel Camolas de Matos
<b>Enologia</b>	Francisco Camolas de Matos António Manuel Sanches
<b>Produtor</b>	Francisco Camolas de Matos
<b>Conservação</b>	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
<b>Temperatura de Serviço</b>	Entre 8°C e 10°C
<b>Harmonização</b>	Um vinho ideal para acompanhar os pratos de peixe, sushi e marisco. Aperitivos e saladas também equilibram muito bem com a frescura deste vinho frisante branco.
<b>Dica de Consumo</b>	Este vinho branco deve ser consumido jovem para usufruir de todo o seu potencial aromático.



## História

O Dizem que é Bubbles surge da necessidade de criar uma gama de vinhos frisantes, leves e com bastante frescura. O nome deste vinho surge da adopção de uma expressão popular da região, que é usada como início de conversação e muito associada ao boato. Aliado a uma imagem jovem e leve, é o vinho ideal para os finais de tarde de verão com amigos em ambiente descontraído.

## Vinificação

Ligeira maceração pré fermentativa seguida de fermentação alcoólica em cubas de inox a temperaturas controladas de 18 graus durante cerca de 15 dias. Dois dias antes do engarrafamento o vinho é colocado no interior de uma cuba isobarométrica onde é adicionado dióxido de carbono alimentar, que lhe confere um carácter ligeiramente gaseificado. Pretende-se que o mesmo atinja uma percentagem de gás de cerca de 1 bar.

## Notas de Prova

Apresenta uma cor límpida, amarelo citrino. No nariz assume notas florais e frutadas, ligeiramente intensas. Na boca apresenta uma acidez e estrutura equilibrada, final de boca agradável.



Capacidade da Garrafa  
750 ml



Quantidade por Caixa  
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)  
23,5 x 15,5 x 33,5 cm



Peso Bruto da Caixa  
7,15 kg



Caixas por Nível  
25 uni



Número de Níveis  
4



Quant. de Caixas por Palete  
100 uni



Peso Bruto da Palete  
735 kg