




Schlumberger
SEIT 1842

FICHA DE PRODUTO

SCHLUMBERGER ROSÉ ICE ESPUMOSO AUSTRIACO

DESCRIÇÃO



A Casa de Vinhos Espumantes Schlumberger é sinónimo de exclusividade e de desfrute de vinhos espumantes de qualidade incomparável desde 1842.

Examinada de forma independente por um organismo externo, Austrian Sekt >> KLASSIK <<, que garante o cumprimento de critérios rigorosos, tais como: as uvas devem ser exclusivamente de origem protegida e provenientes de um único estado federal austríaco; devem ser transformadas em vinho base e refinadas em vinhos espumantes; e devem envelhecer durante pelo menos 9 meses sobre borras (um processo de maturação que confere propriedades organoléticas específicas e melhora a sua estabilidade físico-química), chegando mesmo a 12 meses no caso de Schlumberger.

Todos os vinhos espumantes Schlumberger são produzidos segundo o “méthode traditionnelle”, identificados pela marca White Cellar como selo de aprovação em cada garrafa.

NOTAS DE PROVA



Cor rosa framboesa clara com reflexos violáceos e um final com tons borgonha. Notas aromáticas de framboesas, morangos e rosas, bem equilibradas com um perlage fino.

CARACTERÍSTICAS



ORIGEM: Austríaco com Denominação de Origem Protegida – Burgenland

SOLO: Argilosos leves, areia aluvial

CASTAS: Blaufränkisch, Zweigelt

MATURAÇÃO SOBRE BORRAS: Mínimo de 12 meses em garrafa

ÁLCOOL: 11,5% vol.

DOSAGEM: Seco / Dry (30 g/l)

ACIDEZ: 5,8 g/l*

DESTAQUE

- Tradição de adega austríaca desde 1842.
- Produzido exclusivamente a partir de uva austríaca especialmente selecionada.
- 100% de controlo sobre o processo de produção, cuidadosamente elaborado de acordo com o “Méthode Traditionnelle” e certificado com a marca exclusiva da adega.
- 100% uva de uma única colheita.
- Leve e fresco.



LIVRE DE ALERGÉNIOS